

PRISCILA DE MORAIS SATO

PRÁTICAS ALIMENTARES E *HABITUS* EM MÃES:

alimentações particulares no contexto do município de Santos

Dissertação apresentada à Universidade Federal de
São Paulo – Campus Baixada Santista para a
obtenção do título de Mestre em Ciências da
Saúde

Santos

2012

PRISCILA DE MORAIS SATO

PRÁTICAS ALIMENTARES E *HABITUS* EM MÃES:
alimentações particulares no contexto do município de Santos

Presidente da Banca: Profa. Dra. Fernanda Baeza Scagliusi

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Cristiane Gonçalves da Silva _____

Prof^a. Dr^a. Marle dos Santos Alvarenga _____

Prof^a. Dr^a. Semíramis Martins Álvares Domene _____

Aprovada em: __/__/____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
CAMPUS BAIXADA SANTISTA
INSTITUTO DE SAÚDE E SOCIEDADE
DEPARTAMENTO DE SAÚDE, CLÍNICA E INSTITUIÇÕES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS
DA SAÚDE

Chefe do Departamento: Prof^a. Dr^a. Jaquelina Maria Imbrizi

Coordenador do Curso de Pós-Graduação: Prof. Dr. Daniel Araki Ribeiro

Agradecimentos

À minha, mais do que querida, orientadora Fernanda Baeza Scagliusi. Não tenho palavras para te agradecer ou para dizer o quanto você foi/é importante na minha vida. Conhecer-te foi o divisor de águas que me trouxe até aqui e que me leva a tantos outros lugares. Obrigada por me ensinar e inspirar, por dividir projetos e sonhos.

Ao Gabriel Medeiros (Bilé), não tenho palavras para te agradecer, também é impossível pensar em quanto você me ajudou, pois você está em tudo o que eu sou e faço. Obrigada por todas as conversas, discussões, madrugadas... Obrigada por “ser” comigo.

À minha mãe, Maria Helena Sato, por nunca parar de estudar. Você é meu maior exemplo. Obrigada por compartilhar seus trabalhos e acrescentar aos meus. Obrigada por torcer, dividir e se entusiasmar.

Ao meu pai, Celso Sato, que também me ensinou que a prioridade é estudar. Obrigada por todo o seu esforço que me permitiu chegar até aqui, o que me ensinou, também, a importância de dar o máximo de mim.

Ao Pedro Sato, meu irmão, simplesmente por tudo o que você é.

À Patrícia Rocha (Bete), por toda a ajuda, suporte, amizade. Você me deu força e coragem nesses dois anos. Obrigada por compartilhar todas as alegrias e tristezas.

Ao Ramiro Unsain, que me ensina constantemente da antropologia e da vida.

À Isis Stelmo, Mariana Dimitrov e Fernanda Sabatini, obrigada pelo apoio, pelas valiosas contribuições no grupo de pesquisa e pelo prazer que é trabalhar com vocês.

À Marle Alvarega que sempre foi, e sempre é, exemplo e inspiração.

À Barbara Loureço, cuja companhia sempre faz do trabalho e do estudo um prazer. Obrigada pela ajuda e pelas correções.

Ao Roberto Wolvie, pela ajuda e por sempre torcer por nós.

À Caroline Rosa, que participa de todos os momentos importantes de minha vida.

Aos queridos Luis Carlos Santos (Cazuza) e Isabel Keppler que, literalmente sempre ao meu lado, foram minha família.

Ao Wildney Moreira (Ney), pela ótima companhia e pela grande ajuda. Obrigada por todo o trabalho árduo, por eu sempre poder contar com você e por fazer o campo mais divertido.

À Profa. Dra. Paula Andrea Martins, pela recepção e acolhimento em seu laboratório que tornaram este projeto possível.

À Debora Abreu, Fernanda Marrocos, Elena Cremm, Angélica, Claudia Luque, Patrícia Pereira, Natália, Luciana Gouvêia, Rodrigo Durante e Guilherme. Obrigada pela enorme ajuda no laboratório e no campo e pelos inúmeros momentos que compartilhamos.

À Vivian e Milca, obrigada por toda ajuda e atenção durante o mestrado.

À Reginéia e Tatiana, obrigada por sempre me ajudarem e por eu poder contar com vocês.

Ao Jarbas, Leon e Joninhas, pelos finais de semana em campo.

À Profa. Dra. Cristiane Gonçalves e à Profa. Dra. Semíranis Domene, pelos preciosos olhares que tanto contribuíram para o trabalho.

À FAPESP que, por meio do auxílio à pesquisa 2010/04255-5, financiou este projeto.

Ao CNPq que, por meio dos auxílios à pesquisa 501275/2009-6 e 478212/2009-7, financiou este projeto.

Lista de Tabelas

	Página
TABELA 1 - Grupos alimentares, utilizados para a análise de padrões alimentares, e seus componentes	22
TABELA 2 - Valores médios e intervalos de 95% de confiança (IC95%) das variáveis que formaram os agrupamentos de práticas alimentares (escores fatoriais dos padrões alimentares e das formas de preparo e consumo dos alimentos), compostos por 439 mães residentes no município de Santos, Brasil	31
TABELA 3 - Variáveis categóricas comparadas entre os agrupamentos de práticas alimentares, compostos por 439 mães residentes no município de Santos, Brasil	34
TABELA 4 - Escores numéricos, expressos pela média e pelo intervalo de 95% de confiança (IC95%), comparados entre os agrupamentos de práticas alimentares, compostos por 439 mães residentes no município de Santos, Brasil	36
TABELA 5 - Cargas fatoriais da matriz de padrões alimentares obtidas a partir da análise fatorial de componentes principais	129
TABELA 6 - Cargas fatoriais da matriz de formas de preparo e consumo dos alimentos geradas a partir da análise fatorial de componentes principais	131

Lista de Abreviações e Símbolos

CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
DEAS	Disordered Eating Attitudes Scale
EAT-26	Eating Attitudes Test, versão com 26 questões
FAPESP	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
OMS	Organização Mundial da Saúde
R24h	Recordatório alimentar de 24 horas
SPSS	Statistical Package for Social Sciences
TACO	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos ²⁸
TBCA	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos ³⁰
USDA	United States Department of Agriculture

Resumo

O presente estudo investigou as práticas alimentares de 439 mães residentes no município de Santos – Brasil, e suas interfaces com o conceito de *habitus* proposto por Bourdieu. A partir da análise de cluster dos escores de padrão alimentar e de formas de preparo e consumo dos alimentos, foram derivados clusters de cinco práticas alimentares (donas de casa práticas; mães-esposas; hedonistas preocupadas com o corpo; tradicionalistas e cozinheiras pouco preocupadas com a saúde). Para identificar os *habitus* dos clusters de práticas alimentares, comparou-se, entre eles, as variáveis localização do domicílio, estado de nascimento, estado civil, número de filhos, tabagismo, profissão, nível socioeconômico, práticas para emagrecer, comportamentos de risco para transtornos alimentares, atitudes alimentares transtornadas, insatisfação corporal, consumo cultural e tecnológico. Observou-se, nas práticas alimentares encontradas, a influência de diferentes questões de gênero, principalmente relacionadas à construção social da maternidade. Encontrou-se, desta maneira, uma multiplicidade de práticas alimentares, resultantes da confluência de forças que agem segundo os *campos* e o *habitus* das mães, sendo que, para muitas mulheres, a família parece ser o principal *campo*. O presente trabalho aponta para a importância do *habitus* no estudo das práticas alimentares, uma vez que, como resultado da interação entre diversas forças que moldam o *habitus*, observamos uma variedade de práticas alimentares que seguem diferentes direções. Assim, encontramos práticas alimentares complexas e que não podem ser entendidas em uma associação linear com os *capitais* econômico e cultural dos grupos estudados. Por fim constatou-se que, motivado por um conjunto de ideias, o comer gera um movimento de ação-reflexão que compõe uma *práxis* alimentar.

Descritores: alimentação, nutrição em saúde pública, práticas alimentares, *habitus*, Bourdieu.

SUMÁRIO

Seção	Página
Agradecimentos	iv
Lista de tabelas	vi
Lista de abreviações e símbolos	vii
Resumo	viii
1. INTRODUÇÃO	1
1.1 Objetivos	3
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	4
2.1 Pierre Bourdieu e <i>habitus, capital e campo</i>	4
2.2 Pierre Bourdieu e o <i>comer</i> : uma revisão sistemática	7
2.3 Práticas alimentares	12
2.4 Alimentação e gênero	12
2.5 A cidade de Santos: características gerais	14
3. MATERIAIS E MÉTODOS	16
3.1 Participantes e delineamento do estudo	16
3.2 Variáveis que constituíram as práticas alimentares	20
3.3 Variáveis comparadas entre os agrupamentos de práticas alimentares	26
4. RESULTADOS	30
4.1 Caracterização da amostra	30
4.2 Composição dos agrupamentos de práticas alimentares	30
4.3 Composição dos <i>habitus</i> dos agrupamentos de práticas alimentares	33
4.4 Caracterização dos agrupamentos de práticas alimentares segundo seus <i>habitus</i>	37
5. DISCUSSÃO	44
5.1 Papel da mulher no contexto familiar	44
5.2 Modernidade alimentar e mudanças na comensalidade	46
5.3 <i>Capital</i> cultural <i>versus Capital</i> econômico na disposição de práticas alimentares	48
5.4 Corpo, <i>habitus</i> e comida	50
5.5 Colisão: comer pelo prazer, comer pela forma física e comer pela saúde.	52
5.6 Práticas alimentares no contexto de Santos	54
5.7 Das práticas alimentares à práxis alimentar	56
6. CONCLUSÃO	62
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE O PROCESSO DE PESQUISA: REFLEXÕES A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DA PESQUISADORA EM FORMAÇÃO	63
8. ANEXOS	66
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	142
Abstract	

1. INTRODUÇÃO

O *comer* humano é um ato complexo que, além de suprir as necessidades fisiológicas vitais, é permeado de valores e significados¹. Entendemos o *comer*, diferentemente de alimentar-se, como um processo fisiológico, sociocultural e subjetivo que compreende, para além da ingestão de alimentos e nutrientes, a incorporação dos valores, crenças e significados atribuídos à comida².

Deste modo, tal ato se configura frequentemente como um espaço destacado de relações sociais, compondo sistemas de comunicação, valores e normas permeados por fatores históricos, sociais e culturais, além de significações subjetivas³. O *comer* é, assim, um sistema estruturado (e estruturante) que traduz (e ressignifica) as estruturas de uma sociedade em seus aspectos sociais, políticos, econômicos, estéticos e religiosos⁴. Detentora de um forte poder de distinção, a comida tem ainda o papel de unir e/ou de separar, pois, segundo Bourdieu (2008), o desgosto pela comida de outra cultura reafirma a distância de um indivíduo à cultura do outro⁵. A comida corresponde ao alimento reconhecido e classificado por determinada cultura como “bom para comer”, sendo embebido por significados que transformam o alimento em comida. A comida compreende maneiras, horários, situações, entre outras regras, para seu consumo⁶. Dessa maneira, a comida age como marcador identitário, estabelecendo os limites entre “nós” e “eles”. Assim sendo, o *comer* e as questões que o perpassam são objetos relevantes para a investigação sociocultural, possibilitando o estudo de práticas que circundam e estruturam as questões da alimentação.

A fim de compreender a rede complexa de fatores pertinentes ao estudo da problemática alimentar, foi proposto o conceito de práticas alimentares. As práticas alimentares, como definidas por Poulain e Proença (2003), são o conjunto de dados objetivos e subjetivos que possibilitam a descrição e compreensão do fenômeno alimentar⁴.

Dentre as principais teorias utilizadas para o estudo da Socioantropologia da Alimentação (e, especificamente, das práticas alimentares), destacam-se os conceitos propostos por Pierre Bourdieu^{5,7}. A partir de três conceitos-chave de sua obra, *habitus*, *capital* e *campo*, Bourdieu permite entender os aspectos relacionados ao *comer* e aos códigos simbólicos que este obedece. Tais códigos simbólicos englobam o próprio ato de se alimentar; o sistema alimentar - definido por Hintze (1997) como o “conjunto articulado de práticas e processos sociais, seus produtos e consequências, que abarcam desde os recursos naturais sobre os quais se produz a matéria prima para a elaboração do alimento até o consumo destes e suas consequências”⁸ -; e também o campo

científico que estuda o *comer* e os fenômenos correlatos. Assim, *habitus*, *capital* e *campo* apresentam-se como importantes instrumentos conceituais que possibilitam pensar as relações entre os condicionamentos sociais exteriores e a subjetividade do agente no contexto alimentar⁹.

Um importante agente na alimentação é a mulher. Assim, estão relacionadas principalmente às mulheres, responsabilidades como a inculcação de normas e valores alimentares nas crianças ou a aquisição e o preparo dos alimentos³.

Por meio de manifestações mais ou menos sutis, as questões de gênero estão atreladas às práticas alimentares. Na composição da refeição, o gênero é também construído no plano das representações, assim, a comida define identidades e as relações das pessoas entre si¹⁰. Reckwitz (2002) afirma que as práticas, para além de serem somente ações corporais, compreendem, ainda, formas de entender e tipos específicos de conhecimento e desejos¹⁰. A prática é, portanto, social e se apresenta como uma maneira de agir e de pensar que só existe em concordância com o contexto em que se apresenta.

Assim sendo, as práticas alimentares de mulheres, principalmente de mães, é um objeto de estudo rico, que interage com os valores culturais, com as atitudes alimentares e com fatores biológicos e socioeconômicos, formando uma teia complexa¹¹.

As práticas estão sempre condicionadas às estruturas institucionais características de um tempo, espaço e contexto social específicos. Assim sendo, a cidade de Santos pode ser um *locus* de tal investigação, já que é caracterizada por um recente crescimento econômico acoplado a grande desigualdade social, que necessitam de uma investigação profunda que compreenda as relações entre estes fenômenos. Dessa forma, é possível que este seja um caso rico em informações, cujo estudo aponte a práticas e *habitus* complexos e mais multifacetados do que aqueles originalmente observados por Bourdieu.

1.1 Objetivos

O presente estudo objetivou:

- Analisar as práticas alimentares de uma amostra de mulheres residentes no município de Santos, com filhos de até dez anos de idade, dentro do referencial teórico de *habitus* de Pierre Bourdieu.

Como objetivos específicos, buscou-se:

- Classificar a amostra em agrupamentos de práticas alimentares, por meio da análise de cluster, considerando as variáveis: padrões alimentares e formas de preparo e consumo dos alimentos;
- Comparar entre os agrupamentos de práticas alimentares as seguintes variáveis (de tal forma a compreender o *habitus* de cada agrupamento): região de localização do domicílio; estado de nascimento; estado civil; número de filhos; tabagismo; profissão; nível socioeconômico; comportamentos de risco para transtornos alimentares; atitudes alimentares transtornadas; práticas para emagrecer; insatisfação corporal; visão de mundo; consumo cultural e tecnológico.
- Investigar as relações que se dão entre as práticas alimentares e os *habitus* femininos encontrados, a partir da construção sociocultural de gênero.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Pierre Bourdieu e *habitus*, *capital* e *campo*

Pierre Bourdieu (2008), em uma das suas principais obras, chamada “A Distinção”, propõe uma teoria social fundamentada nos conceitos de *habitus*, *capital* e *campo*⁵. O termo *habitus* esteve presente na história das ciências humanas sob diferentes definições. Para Durkheim, *habitus* seria um estado geral dos indivíduos, interior e profundo, que orientaria as ações destes de forma durável. Entendendo que os indivíduos não possuem determinantes constantes para seus comportamentos, e que estes estão associados a um conjunto de influências que se somam e se alteram ao longo da vida, Bourdieu toma o sujeito como agente, que estrutura e é estruturado no mundo social¹². Desta maneira, o *habitus* se configura como um conjunto de estruturas sociais incorporadas (porém dinâmicas, com a possibilidade de mutação), que predispõe ações em concordância com o contexto social no qual esse foi produzido⁵.

Como um esquema de sistemas individuais, mas constituídos socialmente, o *habitus* permite conciliar a aparente oposição entre a realidade exterior e as realidades individuais¹². O *habitus* é, portanto, um produto social, que, ao gerar um *habitus* de classe, incorpora as condições de uma classe social e dos condicionantes por ela impostos⁵. No entanto, é também resultado de um processo individual constante, mediado pelas distintas instâncias produtoras de valores culturais e referências identitárias, que interagem com o percurso de vida, a origem social, o capital escolar e as relações com os meios de produção em arranjos e rearranjos. O *habitus* é então estruturado e estruturante da sociedade e, por este motivo, classificador e classificável. Desta maneira, seu estudo se constitui como uma forma possível de descrever a incorporação das estruturas sociais e das biografias sistematizadas de indivíduos¹³.

Ao recusar a dicotomia sujeito-espço social no entendimento dos condicionantes do comportamento, Bourdieu busca no espaço social as condições sociais de operação do sujeito¹³. Assim, o conceito de *campo* tem uma relação de interdependência com o *habitus* e compreende um espaço social acoplado a um sistema simbólico⁵. O *campo* representa um espaço estruturado e organizado ao redor de tipos específicos, porém intermutáveis, de *capital*, como os *capitais* econômico, cultural, social e simbólico. O *capital* econômico é comumente associado ao poder e é um aspecto central para o entendimento das classes sociais. O *capital* cultural pode existir de três formas distintas: em estado incorporado, em estado objetivado e em estado institucionalizado. A família (nuclear e estendida) e outras redes de relações, principalmente as institucionalizadas,

compõem o *capital* social. Por fim, o *capital* simbólico diz respeito à forma que os outros tipos de capital assumem quando a arbitrariedade de suas naturezas é ignorada³.

Os *campos* não podem existir sem os capitais e são caracterizados por objetos de disputa e pelos interesses específicos relativos a tais objetos. Assim, refletem a busca de acúmulo e monopólio de áreas de produção, circulação e apropriação de bens e serviços, de conhecimento e de status. É composto, por este motivo, por posições dominantes e subordinadas, em um mundo dinâmico de lutas políticas⁵.

Utilizados como instrumentos, o *habitus* e o *campo* levam ao reconhecimento dos processos históricos que demarcam a gênese e a ampliação das práticas culturais de uma sociedade. Como resultado da inter-relação entre *habitus*, *campo* e *capital*, as práticas estão sempre ajustadas às condições objetivas das quais são produto⁵. Desta maneira, cada prática transcende o momento imediato, referindo-se à mobilização de um percurso passado e de um futuro inscrito no presente em estado de potência. Seu estudo reflete o contexto do *habitus* que a engendrou e as condições do contexto em que este mesmo *habitus* se manifesta no momento presente¹⁴.

As práticas, resultantes de uma matriz de percepções e apropriações, representam a relação dialética entre uma conjuntura social e o *habitus*. Produzem, deste modo, estilos de vida diversos que derivam de disposições e possibilidades definidas por uma classe, somadas às escolhas possíveis por um determinado *habitus*. As práticas são, portanto, produtos sistemáticos do *habitus*, já que, percebidas em suas relações mútuas segundo o esquema do mesmo, tornam-se sistemas de sinais socialmente qualificados. As propriedades dos estilos de vida são a manifestação objetiva de necessidades econômicas e culturais que, juntamente às relações sociais concretizadas nos objetos, determinam gostos. Assim, o gosto manifestado no consumo tende a ser produto dos condicionamentos associados a uma classe ou fração de classe. Desta maneira, o gosto classifica, distingue e se relaciona à classe social do indivíduo segundo maior ou menor propensão às condições de aquisição. Constitui-se, como preferência manifestada, na afirmação prática da diferença⁵.

A partir da classificação dos objetos segundo seus gostos, os próprios sujeitos, detentores de gostos, são classificados. Deste modo, no ato de classificar, o próprio sujeito se distingue e apresenta seu *habitus*. Tal distinção pode ser observada por meio dos gostos alimentares. As comidas recebem seu valor simbólico segundo o uso social a que estão submetidas⁵.

O campo alimentar se configura como uma prática que é, principalmente, produto de uma aprendizagem não formal, dada por meio da relação familiar e que se estende até a comensalidade. Nas escolhas do cardápio, o efeito de apropriação é especialmente marcante, revelando as disposições primárias de um indivíduo ou grupo. Assim, os gostos alimentares representam a marca mais forte do mundo de origem e das aprendizagens primitivas (no sentido de primárias)⁵. Sistemas alimentares estruturam-se como sistemas simbólicos em que estão presentes códigos sociais que atuam no estabelecimento das relações dos homens entre si e com a natureza. Assim, o *comer* obedece a um código simbólico que pode ser observado por meio do acesso e apreciação de certos tipos de comidas¹⁴.

Durante suas pesquisas na França nos anos 1960, Bourdieu (2008) investigou o consumo alimentar e opiniões com relação à alimentação de diferentes grupos de profissionais. Questionou, assim, quais alimentos eram mais consumidos, qual prato o sujeito escolheria ao ir a um restaurante, ou se este achava que os franceses comiam e/ou bebiam demais. Por meio dessas questões, entre outras, Bourdieu buscou explicitar práticas alimentares que agissem em concordância com o *habitus* de cada grupo. Em cada um destes, o autor encontrou características marcantes: os comerciantes e industriais apresentavam grande consumo de produtos à base de cereais, de vinhos e de carne de caça. O grupo de professores tinha um maior consumo de pão, laticínios, açúcar e compotas, além de um baixo consumo de bebidas alcoólicas. Por fim, os membros das profissões liberais apresentavam preferência por alimentos de maior custo, como carnes (principalmente as mais caras, como de vitela, de carneiro e de cordeiro), legumes e frutas frescos, peixes e crustáceos, queijos e aperitivos⁵.

Dessa maneira, Bourdieu identificou duas importantes categorias de gosto: o gosto de liberdade/luxo e o gosto por necessidade. O gosto de liberdade/luxo se estabelecia nas classes dominantes, cujo acesso privilegiado a certos tipos de comidas, e ao capital cultural necessário para a apreciação destas, apresentava um caráter de distinção social, visível por meio de suas regras e escolhas alimentares. As camadas mais baixas, por sua vez, respondiam à lógica do gosto por necessidade, cujas escolhas eram, também, ajustadas às condições das quais eram produto. Concomitantemente e de maneira contínua, por meio de processos simbólicos, as necessidades transfiguravam-se em estratégias e as obrigações em preferências. Respondiam, assim, a regras distintas do gosto de liberdade/luxo, mas igualmente relacionadas ao *habitus* de sua classe⁵. Desta maneira, o gosto por necessidade se opõe ao gosto de liberdade/luxo, porém ambos são

embebidos por significações compartilhadas entre os integrantes dos grupos que os incorporam.

2.2 Pierre Bourdieu e o *comer*: uma revisão sistemática

Com base em tais conceitos, realizamos uma revisão sistemática sobre como o arcabouço teórico de Pierre Bourdieu está sendo utilizado em estudos originais, revisões e ensaios reflexivos para analisar as questões que permeiam o *comer*, o sistema alimentar ou o campo científico que estuda o *comer* e os fenômenos correlatos. De maneira mais específica, buscamos caracterizar os estudos encontrados em relação aos autores, ao ano de publicação, ao local de estudo, à abordagem teórica e aos recortes metodológicos empregados.

Tal trabalho seguiu os critérios de revisão sistemática propostos por Mays, Roberts e Popay (2001). De acordo com os autores, as etapas para a realização de uma revisão sistemática compreendem: formulação da pergunta de partida, localização e seleção dos estudos, avaliação crítica dos estudos, coleta de dados, análise e apresentação dos dados, interpretação dos dados, aprimoramento e atualização da revisão¹⁵.

A busca bibliográfica para a presente revisão sistemática foi realizada em setembro de 2011. Para tanto, partimos da pergunta norteadora: “Quais os artigos científicos originais, de revisão e ensaios reflexivos utilizaram o embasamento teórico de Pierre Bourdieu para estudar o *comer* e como tal referencial foi utilizado?”.

Foram definidos como critérios de inclusão: 1) artigos que fossem um estudo original, de revisão ou ensaio reflexivo; 2) artigos que utilizaram o referencial teórico de Pierre Bourdieu para o estudo do *comer*, do sistema alimentar ou do campo científico que investiga o *comer*; 3) artigos escritos em português, inglês, espanhol ou francês.

Utilizamos as seguintes definições para classificar os artigos encontrados: 1) artigos originais: envolvem coleta e análise de dados de diferentes naturezas, constituindo descrições completas de achados atuais e inéditos de pesquisa; 2) artigos de revisão: em vez de apresentar dados originais, acumulam e sintetizam os resultados de fontes primárias sobre um assunto, articulando-as em uma narrativa coerente que mostra o estado da arte de determinado campo (ou um panorama do progresso recente de um tópico) e; 3) ensaios reflexivos: textos analíticos, interpretativos ou críticos que se debruçam sobre determinada teoria e seus desdobramentos, sem apresentar dados originais e sem a sistematização e a formalidade de uma revisão ou tese. Também entraram nessa classificação as comunicações e as notas científicas, tanto aquelas que

apresentavam dados originais (neste caso, sendo incluídas como artigos originais) quanto aquelas que realizaram uma breve revisão ou atualização bibliográfica.

Artigos científicos que se repetiram em mais de uma base de dados, ou nas diferentes estratégias de busca em uma mesma base, foram incluídos apenas uma vez. Não foram incluídos no nosso campo empírico teses, dissertações, livros, resenhas de livros e apresentações de trabalhos em congressos devido à falta de bancos de dados que disponibilizem tais trabalhos na íntegra, o que inviabilizaria a busca em nível nacional e internacional.

A busca se deu inicialmente nas bases de dados Medline/Pubmed, Scielo, Sociological Abstracts, Applied Social Sciences Index and Abstracts, Muse e CAB Abstracts. Devido às diferentes ferramentas disponíveis para busca em cada uma das bases citadas, optamos, em cada uma dessas, pela melhor estratégia de busca. Após tentativas com diferentes descritores, os descritores que obtiveram resultados foram: Bourdieu, *habitus*, alimentação, food e eating. As combinações de descritores utilizadas para cada base de dados, assim como as estratégias adotadas nestas, são apresentadas na fig. 1.

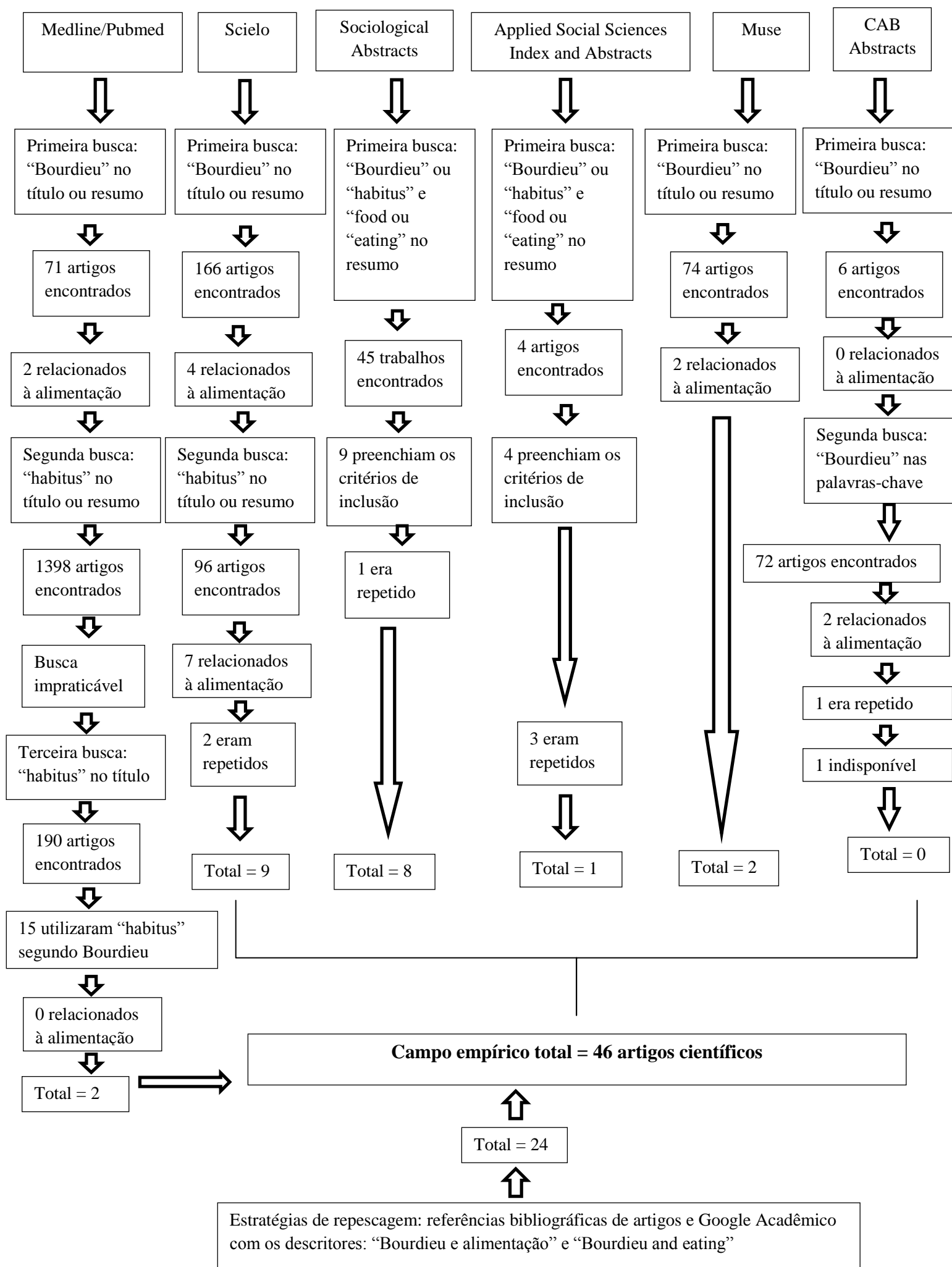


Fig. 1 - Fluxograma de obtenção dos artigos que compuseram a revisão sistemática

Na busca realizada na base de dados Pubmed/Medline, foi encontrada grande quantidade de artigos com a palavra *habitus* no título e no resumo, no entanto, tal busca foi considerada impraticável e imprópria devido ao fato de que a maioria deles utilizava *habitus* no sentido médico, ou seja, para descrever as características físicas de um indivíduo, como sua estrutura corporal¹⁶.

Após a leitura dos títulos e resumos dos estudos, foram excluídos os estudos que não preenchiam os critérios de inclusão para o presente trabalho. Os artigos incluídos passaram então por uma leitura crítica seguida de avaliação do conteúdo, o que possibilitou a classificação e descrição desses. A fim de ampliar o campo empírico, buscamos estudos complementares por meio de estratégias de “repescagem”. Assim, verificamos, nas listas de referências de cada artigo, artigos que não haviam sido encontrados por meio das buscas nas bases de dados e que preenchessem os critérios de inclusão. Por fim, também como estratégia de “repescagem”, realizamos uma busca no Google Acadêmico. O número total de artigos provenientes de cada base de dados e das estratégias de repescagem encontra-se também descrito na Figura 1. O artigo indexado na base CAB abstracts não foi obtido, mesmo após sucessivas tentativas de comutação bibliográfica e de contato com o autor do artigo e com o editor da revista. Desta forma, ele foi excluído do campo empírico.

O campo empírico compreendeu um total de 46 artigos científicos. Os resultados são apresentados em quadros sistematizados (com caracterização em relação aos seus autores, período de publicação, objetivos, local de estudo, abordagens teóricas e recortes metodológicos). Para a análise, os estudos foram divididos em nacionais e internacionais e, subsequentemente, em artigos originais ou em revisões e ensaios. Assim, os Quadros 1 e 2 (ANEXO I) apresentam os ensaios e revisões, respectivamente, internacionais e nacionais. Já os Quadros 3 e 4 (ANEXO I) apresentam os artigos originais, respectivamente, internacionais e nacionais.

A partir de tais dados observamos que, dos 46 artigos que compuseram o campo empírico, 47,8% eram ensaios e estudos de revisão e 52,2% eram estudos originais. Foram encontrados mais artigos internacionais utilizando as teorias de Bourdieu do que artigos nacionais, sendo que 30,4% dos trabalhos analisados eram brasileiros, enquanto 69,6% haviam sido realizados em outros países. A partir de um olhar mais atento às datas de publicação dos trabalhos, percebemos que a utilização do referencial teórico de Bourdieu na área da Socioantropologia da Alimentação é ainda recente no Brasil, já que os ensaios e revisões brasileiros encontrados datam desde 2004, enquanto em outros

países, tal referencial para o entendimento do *comer* já havia sido utilizado em 1988, com maior produção a partir de 1993. Verificamos o mesmo em relação aos trabalhos originais, pois enquanto trabalhos internacionais eram realizados desde 1994, os primeiros trabalhos brasileiros surgiram no final da década de 1990, nos anos de 1997 e 1998, e com maior volume a partir de 2006.

Dentre os nove artigos originais brasileiros, a maioria (77,7%) apresentou desenho qualitativo, especialmente etnográfico (55,5%). Cerca de 22,2% dos trabalhos foram estudos qualitativos centrados em entrevistas e 22,3% apresentaram um desenho metodológico quantitativo. Entretanto, nenhum dos trabalhos quantitativos encontrados realizou um levantamento populacional brasileiro.

Os trabalhos originais internacionais, por sua vez, foram em sua maioria (53,3%) quantitativos, tratando-se todos de levantamentos populacionais. Os trabalhos com desenho qualitativo (46,7%) se distribuíram em 13,35% centrados em entrevistas, 13,35% realizados por meio de etnografia e 13,35% utilizando análise discursiva de texto.

Assim, constatamos nesta revisão que o referencial teórico de Pierre Bourdieu destaca-se como importante ferramenta para a compreensão do *comer* e dos aspectos a ele relacionados. Sua utilização em estudos nacionais é ainda recente e, no entanto, crescente. Pudemos observar, por meio dos artigos encontrados na presente revisão, um grande número de trabalhos com levantamentos populacionais realizados no exterior, mais especificamente na Noruega, Alemanha, Grã-Bretanha, Holanda, Eslovênia e Rússia. Tais estudos utilizaram métodos bastante semelhantes aos originalmente empregados por Bourdieu e apresentaram o mesmo padrão de resultado, corroborando, desta maneira, a teoria original. No entanto, tal observação não foi possível no Brasil, devido à falta de estudos populacionais que possibilitem a discussão do referencial teórico de Bourdieu no quadro cultural, econômico e social brasileiro, marcado por uma grande desigualdade social que o diferencia dos países supracitados. Os estudos encontrados foram realizados com recortes específicos de população e analisaram aspectos relacionados aos significados e práticas da alimentação apoiados no conceito de *habitus*. Observamos também, como característica da produção brasileira, a descrição e análise do campo científico da Alimentação e Nutrição no Brasil, realizadas em dois dos nove artigos originais.

No Brasil, o recente uso do referido arcabouço teórico para entender o campo científico da alimentação tem sido especialmente desenvolvida por alguns grupos de pesquisa,

dentre os quais se destaca o da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Marcados pela interdisciplinaridade, tais trabalhos buscam, nas ciências sociais e na nutrição, o embasamento teórico necessário para articulação de diferentes enfoques disciplinares no estudo do *comer*. Verificamos, a partir dos dados revisados, que há uma produção nacional e internacional sobre o *comer* utilizando o referencial teórico de Pierre Bourdieu. Destacamos, assim, a potência de tais teorias para embasar trabalhos no campo da Socioantropologia da Alimentação.

2.3 Práticas alimentares

Como já apresentado, as práticas alimentares são um importante instrumento conceitual para o estudo dos aspectos relacionados ao *comer*, uma vez que abarca tanto aspectos biológicos quanto socioculturais. Fazem parte da teia de informações que compõem as práticas alimentares: práticas observadas (e objetivadas a partir de seus traços); práticas reconstruídas a partir da memória do próprio sujeito de pesquisa; práticas declaradas; normas sociais expressas pelo indivíduo; opiniões; valores; atitudes e representações simbólicas. As práticas alimentares se diferem do consumo alimentar (porém englobam o mesmo) e seus aspectos permeiam e transitam entre o universo das representações e das ações, podendo ser avaliados em um continuum do objetivo ao subjetivo. Desta maneira, as práticas alimentares podem ser definidas como a forma com que os indivíduos se relacionam com a alimentação em diferentes esferas⁴.

2.4 Alimentação e gênero

Tais relações alimentares são, ainda, fortemente influenciadas pelo *habitus* dos sujeitos. Segundo Bourdieu (2008), o gênero compõe e influencia o *habitus* do indivíduo⁵. Entendemos por gênero tudo o que se relaciona ao sexo biológico da fêmea ou do macho em determinada cultura¹⁰. A partir de tal conceito, o gênero é construído socialmente e atende às expectativas e normas relacionadas ao homem ou à mulher.

Assim, o *habitus*, que é também sexuado e sexuante, se apresenta como um mediador das relações sociais entre os agentes, os quais funcionam de acordo com as disposições que lhes foram inculcadas e que existem como interioridade apropriada, seja em seu agir, julgar ou perceber. Desta maneira, a distinção biológica de sexo indica ao homem ou à mulher, “o que” e “como” ele ou ela “deve ser”. O *habitus* sexuado ajusta-se, assim, às exigências sociais¹⁷. Segundo a análise de Bourdieu (2002), a violência masculina é uma forma de violência simbólica, em que os dominados aplicam categorias construídas do ponto de vista dos dominantes às próprias relações de dominação, vendo-as, desta maneira, como “naturais”¹⁷. A noção de violência

simbólica evidencia a eficácia do poder simbólico, ou seja, a força de símbolos cujo significado é compartilhado por um grupo social de maneira inconsciente e, por este motivo, com grande poder⁷. Assim sendo, os sistemas simbólicos cumprem uma função política como instrumentos de imposição ou legitimação da dominação, neste caso, entre gêneros.

Esses papéis são também observados no *comer*, já que os discursos e práticas alimentares atuam na organização e definição dos papéis de gênero. Por meio da abordagem histórica, observamos, a partir do século XVIII, a consolidação do papel de mãe como central para a mulher, em uma construção que pode ser denominada como “maternação” feminina, que, por sua vez, pode ser um exemplo da dominação simbólica da mulher. Os aspectos considerados “maternais” não podem ser atribuídos a uma essência ou natureza feminina, pois observa-se, em diferentes épocas e culturas, relações bastante distintas entre mães e filhos das que são verificadas hoje. A maternidade é, assim, uma construção histórica e social¹⁰.

A construção social da maternidade foi concomitante à emergência do capitalismo e a diversas mudanças econômicas, sociais, políticas e culturais¹⁰. Neste contexto, houve uma privatização da família nuclear, que passa a se retrair em casa, na qual sua intimidade é protegida. Segundo DaMatta (1991), a mulher está socialmente para a intimidade e para o lar, assim como o homem está para o mundo da “rua” e do trabalho em geral¹⁸. Tal noção reflete transformações sociais que acompanharam a construção da maternidade, determinando espaços e responsabilidades que passam a ser atribuídos aos homens ou às mulheres. Uma vez que a função materna possui importantes efeitos na vida da mulher, na ideologia sobre a mesma e na reprodução de forças de trabalho; a “maternação” feminina tem profundos efeitos na divisão de trabalho entre os sexos. Assim sendo, as mulheres, quando mães, são agentes decisivos na esfera da reprodução social¹⁰.

Deste modo, a mulher configura-se como importante agente no estudo da alimentação. A partir da construção moderna de maternidade, há uma idealização da figura de mãe, que cuida e alimenta. Essa lógica social que vê a mulher como alguém com “vocação” para certos tipos de trabalho tem, segundo Bourdieu (2002), o efeito de possibilitar uma relação satisfatória entre as disposições e as posições dos sujeitos, neste caso, da mulher. Assim, as mulheres, vítimas de uma dominação simbólica, podem cumprir com “prazer” as tarefas subordinadas, já que lhe são atribuídas por “suas virtudes” de submissão, gentileza, docilidade, devoção e abnegação¹⁷. Segundo Assunção (2008), o

protagonismo da mulher se vê na cozinha¹⁰. Tal relação da mulher com a cozinha e a responsabilidade atribuída à mulher sobre a alimentação familiar são fatores que modificam e moldam as práticas alimentares dessas próprias mulheres. Um estudo realizado por DeVault (2008) verificou, entre mulheres, uma maior propensão a se alimentar de lanches quando estavam sozinhas, sendo a preocupação em cozinhar uma refeição relacionada a um serviço para a família¹⁹. O trabalho de Assunção (2008), com mulheres em Tubarão, Santa Catarina, corrobora tal observação. Neste, para as mulheres estudadas, a tarefa de cozinhar estava sempre associada a cozinhar *para* alguém que não elas próprias¹⁰.

A partir dessas observações, entende-se que o estudo do *comer* não pode ser autônomo em relação ao conjunto do estilo de vida e das práticas, pois esse se relaciona com diversos elementos de ordem material e intelectual⁸. Abrange também toda a representação da economia doméstica e da divisão de trabalho entre os gêneros, demarcando as preferências da classe social de origem - inculcadas na infância -, a relação presente com os meios de distribuição e aquisição e as disposições com o futuro – em uma relação de forças entre os desejos presentes e as satisfações futuras. Assim, a observação atenciosa sobre o *comer* remete a um olhar sobre o sistema de diferenças e sobre a interdependência entre os aspectos que formam um todo cultural⁵.

Deste modo, o presente estudo buscou explorar as práticas alimentares de mulheres-mães, tendo como campo específico o município de Santos, que é um relevante *locus* de observação, por suas características históricas e sua multiplicidade de contextos sociais.

2.5 A cidade de Santos: características gerais

O município de Santos está localizado na região sudeste do Brasil, no litoral do estado de São Paulo, a 72 km da capital. A população total do município é de 433.502 habitantes e possui uma área total de 271 km², dos quais 39.4 km² compõem a área insular. Esta foi a região abrangida pela presente pesquisa, já que é a mais habitada da cidade (a região continental possui apenas cerca de 4.000 moradores). Santos é a cidade litorânea de maior economia no estado de São Paulo, tendo como principal atividade econômica o Porto²⁰.

Fundada logo após a descoberta do Brasil, o município de Santos sofreu uma importante expansão associada à cultura cafeeira do estado de São Paulo na segunda metade do século XIX. Já nos anos de 1950, Santos passou por transformações que alteraram o perfil socioeconômico da cidade e redefiniram sua relação com outros municípios da Baixada Santista, tornando-o um polo regional. Estas transformações estiveram ligadas

a investimentos públicos, como a construção da via Anchieta, a implantação de uma ligação rodoviária entre a Baixada e o Planalto e a instalação do polo industrial de Cubatão. Entre 1960 e 1970 houve, ainda, a intensificação do polo industrial e das atividades portuárias juntamente com um maior fluxo turístico. Com o aumento das atividades econômicas, comerciais e de serviços, a cidade, antes prioritariamente de economia portuária, se vê estimulada ao turismo, refletindo em importantes transformações na cidade, com a compra de imóveis para o lazer e a migração de pessoas de outros estados em busca de oportunidades de emprego geradas pelas construções civis e obras governamentais²¹.

O impacto de tais transformações pode também ser observado na configuração urbana de Santos, caracterizada por um “paredão” de edifícios residenciais na Orla, ocupados pelas famílias de maior renda. A classe média, por sua vez, encontra-se, principalmente, nos bairros mais centrais, ao passo que as famílias de menor renda estão nas áreas menos valorizadas, como a Zona Noroeste, os Morros e o Centro da cidade²¹. Essa desigualdade social é representada também nos índices da cidade, que possui o maior porto da América Latina. É a 33^a cidade mais rica do país, com um índice de desenvolvimento humano de 0,87. No entanto, 10% da população vive em condição de pobreza, principalmente na região central, caracterizada por casas em sobrelojas e cortiços²².

3. MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 Participantes e delineamento do estudo

O presente estudo foi financiado pela FAPESP (processo 2010/04255-5) e está inserido em outras duas pesquisas em andamento: “Avaliação do ambiente nutricional do município de Santos” (financiado pela FAPESP processo 2009/01361-1) e “Influência das práticas alimentares e do ambiente nutricional sobre o ganho de peso em mães residentes no município de Santos” (financiado pelo CNPQ processos 501275/2009-6 e 478212/2009-7). Os procedimentos metodológicos da pesquisa “Avaliação do ambiente nutricional do município de Santos” foram descritos por Cremm et al. (2011)²³.

Foi realizado um estudo transversal de base populacional na cidade de Santos, com mães de crianças de até dez anos de idade. Os critérios de exclusão, definidos segundo as necessidades dos estudos supracitados, foram: a) estar grávida; b) não ser mãe biológica da criança; c) estar com câncer; d) apresentar AIDS ou HIV positivo; e) ter realizado cirurgia bariátrica e; f) residir em Santos apenas na temporada de veraneio. Ressalta-se, porém, que não foram feitos exames para constatar os quatro primeiros itens; eles foram obtidos pelo autorrelato.

Para o delineamento amostral deste estudo, utilizou-se o plano complexo de amostragem por conglomerados, tendo como unidades primárias os setores censitários do Censo de 2000 do IBGE. O município de Santos possui cinco regiões (Centro, Zona Noroeste, Orla, Porto e Morro), as quais possuem 533 setores censitários na região insular. Devido à violência e dificuldade de acesso foram excluídos os setores situados nos Morros e no Porto, já que, também, estes contam com um número muito pequeno de domicílios. Assim, foi feita a estratificação implícita por região e renda de conglomerados, com partilha proporcional ao número de domicílios particulares permanentes (registrados no Censo 2000), resultando no sorteio de 35 setores censitários.

Após o sorteio, os setores foram percorridos, para identificação dos domicílios elegíveis. Foram feitas três tentativas para realização da entrevista no domicílio, sendo uma de fim de semana quando necessário. Após a identificação de domicílios elegíveis, propôs-se a participação no estudo, só sendo realizada a entrevista após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos sujeitos. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (protocolo nº 0300/10).

De acordo com o delineamento amostral inicialmente planejado, seriam sorteadas 16 famílias em cada setor dentre as identificadas como elegíveis. No entanto, devido aos critérios de inclusão e exclusão limitarem esse número e às dificuldades do trabalho de campo, foram avaliadas todas as mães identificadas nos setores censitários que aceitassem participar do estudo, até serem obtidas, no máximo, 16 entrevistas por setor. Tais cálculos visavam obter a amostra necessária para as pesquisas supracitadas, que abrigam o presente estudo. Embora realizados de maneira diferente à originalmente delineada, os procedimentos empregados para a coleta de dados se aproximam ao método de amostragem inversa, empregada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) na Pesquisa Mundial de Saúde ²⁴. A taxa de resposta foi de 80,9% e foram coletados dados de 453 mães. Entretanto, devido à exclusão de algumas mães (cujos motivos são explicados no subtópico “*Avaliação dos padrões alimentares*”), o n amostral final foi de 439 mães.

O trabalho de campo deu-se de Janeiro de 2011 a Fevereiro de 2012. As entrevistas foram realizadas por entrevistadores treinados e divididas em duas partes, para que pudessem ser coletados dois dias de relato do consumo alimentar e para que a entrevista não se tornasse muito cansativa para os sujeitos (os questionários utilizados para o presente estudo durante as entrevistas encontram-se no ANEXO II). O intervalo entre as entrevistas foi de 15 a 90 dias. Este foi definido com o objetivo de favorecer os aspectos logísticos e operacionais da coleta de dados e de promover um intervalo mínimo entre os dias de relato de consumo alimentar, já que, em muitos domicílios fazem-se compras semanais, o que reduziria a variabilidade intra-individual se os dois dias de relato fossem obtidos na mesma semana.

A entrevista incluiu questões de identificação do sujeito, localização do domicílio, estado de nascimento, estado civil, número de filhos, tabagismo, escolaridade, profissão, dados socioeconômicos, consumo alimentar, práticas para emagrecer, formas de preparo e consumo dos alimentos, comportamentos de risco para transtornos alimentares, atitudes alimentares transtornadas, insatisfação corporal, consumo cultural e tecnológico. Todas as análises utilizadas para o tratamento das variáveis se deram por meio do software SPSS (Statistical Package for Social Sciences), versão 17 e as variáveis foram padronizadas antes da análise. As práticas alimentares foram definidas como o conjunto das variáveis: padrões alimentares e formas de preparo e consumo de alimentos. Cada uma dessas variáveis foi mensurada e analisada individualmente e, posteriormente, foram submetidas a uma análise de cluster que derivou os

agrupamentos de práticas alimentares. Serão descritos abaixo os procedimentos utilizados para a obtenção e análises destas variáveis e, subsequentemente, os métodos empregados para a obtenção dos agrupamentos de práticas alimentares. Finalmente, serão descritos os procedimentos de obtenção e análise das variáveis que foram comparadas entre os agrupamentos de práticas alimentares, de tal forma que fosse possível investigar a existência de um *habitus* em cada grupo. Tais procedimentos do estudo e o fluxo das análises estão apresentados na fig. 2.

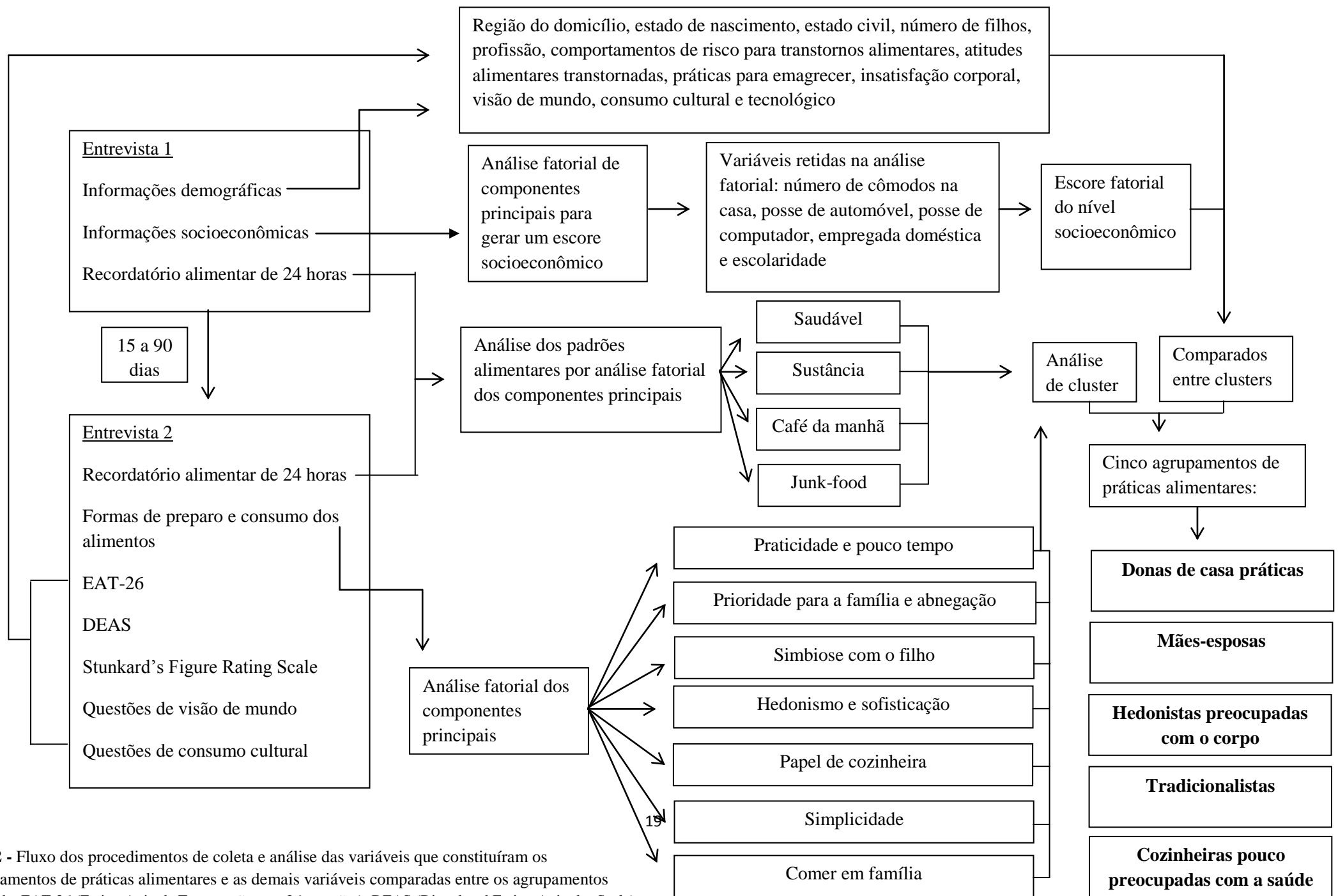


Fig. 2 - Fluxo dos procedimentos de coleta e análise das variáveis que constituíram os agrupamentos de práticas alimentares e as demais variáveis comparadas entre os agrupamentos
 Legenda: EAT-26 (Eating Attitude Test, versão com 26 questões); DEAS (Disordered Eating Attitudes Scale)

3.2 Variáveis que constituíram as práticas alimentares

Avaliação dos padrões alimentares. Padrão alimentar é o termo utilizado para definir os alimentos como eles são verdadeiramente consumidos, em combinações características²⁴. O conceito de padrões alimentares configura-se, desta maneira, como um importante instrumento para o estudo da alimentação. No entanto, eles não podem ser medidos diretamente, de tal forma que é necessário obter, pelo autorrelato, o consumo alimentar para, posteriormente, empregar técnicas estatísticas que derivam os padrões alimentares²⁴. Assim, os sujeitos responderam a dois recordatórios alimentares de 24 horas (R24h), aplicados nas duas entrevistas, com um intervalo de 15 a 90 dias entre elas. No recordatório, o sujeito relatou todos os alimentos consumidos por ele no dia anterior. Este método de avaliação do consumo alimentar se comprovou adequado por um estudo recente que aplicou água duplamente marcada em mulheres brasileiras, o qual sugeriu que o R24h horas produz estimativas mais válidas do que o questionário de frequência alimentar e o diário alimentar²⁵. As entrevistas foram realizadas em todos os dias da semana, incluindo, deste modo, relatos de consumo alimentar de finais de semana, que geralmente são dias atípicos. No entanto, ao realizar entrevistas de segunda a domingo, coletamos um menor número de dias de finais de semana. Deste modo, compreendemos consumos de dias atípicos, mas em menor proporção, como ocorre na alimentação dos sujeitos.

O R24h foi aplicado por nutricionistas e estudantes de nutrição, após um treinamento específico. O manual de treinamento encontra-se no ANEXO III. Para auxiliar na quantificação das porções alimentares, foram utilizados três recursos: 1) modelos de alimentos feitos de material plástico, da marca TBW® (pedaço de bolo com cobertura de chantilly, barra de chocolate, bisteca de porco frita, filé de pescada grelhado; milho cozido; ervilha; mingau de aveia); 2) utensílios caseiros (colheres de pau, de servir, de sopa, de sobremesa, de chá e de café; concha; pegador de macarrão e; escumadeira) e; 3) um álbum fotográfico com fotos de 30 alimentos, cada um com três opções de tamanho de porção²⁶. Posteriormente, as porções foram transformadas em peso ou volume de acordo com Pinheiro et al. (2005)²⁷. Após a coleta dos R24h, estes foram calculados, com o auxílio do software AVANUTRI REVOLUTION®, para se obter o valor da ingestão energética. Do banco de dados original do software, só foram utilizados os dados da tabela TACO²⁸, os demais dados, oriundos das tabelas USDA²⁹ e TBCA³⁰, assim como outros dados da tabela TACO²⁸, foram inseridos por nossa equipe. Com base em tais cálculos, foram excluídas as mães consideradas “outliers”, ou seja,

aquelas que apresentavam ingestão energética média extrema (menor que 500 kcal ou maior que 5.000 kcal)³¹. Também foram excluídas as mães que forneceram apenas um dia de R24h. Assim, a amostra final foi composta por 439 mães.

Para a análise de padrões alimentares, os alimentos consumidos foram agrupados de acordo com suas características nutricionais em: pães refinados; pães integrais; cereais e massas refinadas; cereais e massas integrais; tubérculos; leguminosas; frutas; hortaliças; ovos; laticínios regulares; laticínios com redução de gordura; carnes vermelhas não processadas; aves não processadas; peixes e frutos do mar não processados; carnes processadas; bolachas; doces e confeitados; açúcares; refrigerantes; gorduras sólidas; gorduras líquidas; massas recheadas; lanches tipo fast-food; frituras e salgadinhos industrializados. A Tabela 1 apresenta os componentes dos grupos alimentares utilizados. Tal classificação seguiu a proposta por Scagliusi et al. (2008)³², com inclusão da classificação de Monteiro (2011)³³ na separação de alimentos integrais e processados.

TAB. 1 - GRUPOS ALIMENTARES, UTILIZADOS PARA A ANÁLISE DE PADRÕES ALIMENTARES, E SEUS COMPONENTES

Grupos alimentares	Itens individuais
Pães refinados	Qualquer pão feito com, majoritariamente, farinhas refinadas (por exemplo, pão francês, italiano, baguette, ciabatta, pão de cará, pão de hot-dog, pão de leite)
Pães integrais	Qualquer pão feito com farinhas integrais (por exemplo, integral, preto, centeio, aveia, multigrãos)
Cereais e massas integrais	Macarrão integral, arroz integral, aveia, milho em espiga, trigo (farelo, gérmen, grão ou farinha integral), centeio, cevada, quinua
Cereais e massas refinadas	Macarrão branco, arroz polido, farinha de trigo branca, pipoca, farinha de milho, fubá, polenta, milho enlatado
Tubérculos	Mandioca, batata, inhame, maxixe, batata doce, cará (quando fritos, também foram adicionados ao grupo frituras)
Leguminosas	Todos os tipos
Frutas	Frutas in natura e sucos naturais
Hortaliças	Todos os tipos
Ovos	Todos os tipos (galinha, codorna e pata)
Laticínios regulares	Leite integral, iogurte integral e queijos com gordura, requeijão, queijos branco, ricota e cottage
Laticínios com redução no teor de gordura	Leite semidesnatado, leite desnatado, iogurte desnatado ou light, cream cheese light e requeijão light

Grupos alimentares	Itens individuais
Carne vermelha não processada (bovina e suína)	Todos os cortes de carne bovina e suína, exceto os listados no item “carne processada”
Carne processada	Bacon, hambúrguer, salsicha, linguiça, nuggets, e embutidos como peito de peru, presunto, salame, copa, mortadela e similares
Aves não processadas	Frango, peru, chester, desde que não sejam embutidos ou nuggets
Peixes e frutos do mar não processados	Todos os peixes e frutos do mar que não sejam nuggets ou steaks
Bolachas	Doces e salgadas
Doces/confeitos	Bolos, barra de cereal, sorvetes, achocolatado, chocolate, pudins, tortas, balas, chicletes, pirulitos, brigadeiros e sobremesas em geral
Açúcar	Todos os tipos
Refrigerantes	Refrigerantes com açúcar
Gorduras sólidas	Manteiga, margarina, maionese, creme de leite
Gorduras líquidas	Óleos, azeites
Frituras	Preparações fritas (por exemplo, bife à milanesa), salgados e aperitivos fritos (por exemplo, coxinha)
Massas recheadas	Tortas, macarrão recheado e salgados assados (esfiha, pão de queijo, quibe assado, pão de batata e similares)
Lanches de fast-food	Sanduíches de redes de fast-food, como McDonald’s®, Bobs®, Burger King®, entre outros (considerando apenas o lanche)
Salgadinhos industrializados	De qualquer marca ou sabor

Computou-se a quantidade consumida, em gramas, de cada grupo alimentar pela mulher, em cada dia de relato, em seguida calculou-se a média de consumo de cada grupo alimentar entre os dois dias de relato. Após o cálculo das médias, cada grupo alimentar foi ajustado pela ingestão energética, utilizando-se o método da densidade energética (isto é, consumo do grupo alimentar em gramas/1.000 kcal). Realizou-se, assim, com as variáveis ajustadas de consumo de cada grupo alimentar, uma análise fatorial, pelo método dos componentes principais, seguida por rotação varimax. Testou-se primeiramente uma análise exploratória, sem definição prévia do número de fatores, a partir desta foi possível testar outras soluções com número de fatores pré-definidos. Os seguintes critérios foram utilizados para escolha da solução: a) o valor do teste Kaiser-Meyer-Olkin deveria ser $\geq 0,5$; b) o valor de p do teste de esfericidade de Bartlett deveria ser $\leq 0,05$; c) as comunalidades para cada variável deveriam ser $\geq 0,5$; d) cada item dentro do seu fator correspondente deveria ter carga fatorial $\geq 0,45$; e) a variância explicada deveria ser a maior possível e; f) a solução deveria fazer sentido teórico. Como critério para retenção de fatores dentro da solução, cada fator deveria ter valor de eigenvalues ≥ 1 . Além disso, foi feita análise do scree plot para localizar um ponto de transição na função em função do número de fatores. análise do sentido das possíveis soluções Foram excluídos da análise aqueles grupos alimentares que apresentaram comunalidades muito baixas em todas as soluções. A solução mais satisfatória foi a de quatro fatores, com os grupos alimentares: pães refinados; pães integrais; cereais e massas refinadas; cereais e massas integrais; tubérculos; leguminosas; frutas; hortaliças; laticínios regulares; carnes vermelhas não processadas; açúcares; gorduras sólidas; gorduras líquidas; lanches tipo fast-food e frituras. A adequação da análise foi verificada por meio do teste de Kaiser-Meyer-Olkin igual a 0,7, e pelo teste de esfericidade de Bartlett, cujo valor de p foi inferior a 0,0001. Todas as comunalidades foram maiores ou iguais a 0,5, com exceção das carnes, que apresentaram valor de 0,311, mas que foram mantidas na análise pelo seu importante papel na alimentação brasileira. Os valores de todas as cargas fatoriais são apresentados no ANEXO IV. Os eigenvalues para todos os fatores retidos foram ≥ 1 e a variância explicada foi de 46%. Desta forma, a solução pode ser considerada adequada, de acordo com os parâmetros propostos por Hair et al. (2009)³⁴. Com base nesta solução, foram nomeados os fatores, representantes de padrões alimentares, como: 1) saudável (composto pelos pães integrais, cereais e massas integrais, frutas e laticínios); 2) sustância (composto pelos cereais e massas refinadas, leguminosas, hortaliças, carnes

vermelhas não processadas e gorduras líquidas); 3) café da manhã (composto pelos pães refinados, gorduras sólidas e açúcar) e; 4) junk-food (composto pelos tubérculos, frituras e lanches tipo fast-food). Foram gerados escores fatoriais para cada padrão alimentar.

Avaliação das formas de preparo e consumo dos alimentos. Os sujeitos foram também indagados sobre as formas de preparo e consumo de alimentos, especialmente àquelas voltadas à comensalidade. As questões foram baseadas naquelas utilizadas nos estudos de Tivadar e Luthar (2005)³⁵, Brewer et al. (2003)³⁶, Otsuka et al. (2008)³⁷ e Becker et al. (2008)³⁸. As respostas se deram em formato de escala Likert, permitindo gerar um escore numérico. Alguns exemplos de questões seriam: “Você come fazendo outras coisas, como ler, ver TV, trabalhar ou cozinhar?”, “Você, ou a pessoa que faz a comida, costuma fazer mais pratos que a sua família gosta, em vez daquele que você gosta?”. As questões foram analisadas por meio da análise fatorial, de modo a agrupá-las segundo suas estruturas inerentes. Testou-se diversas soluções, sendo a de sete fatores a mais adequada (os critérios de adequação e seleção foram os mesmos apresentados para a análise fatorial de padrões alimentares). O teste de Kaiser-Meyer-Olkin foi igual a 0,6 e o teste de esfericidade de Bartlett teve valor de p inferior a 0,0001. Todas as comunalidades foram $\geq 0,5$ e todos os eigenvalues foram ≥ 1 . A variância explicada foi de 48,3%. As cargas fatoriais obtidas por cada pergunta dentro dos fatores estão apresentadas no ANEXO IV. Os fatores foram nomeados, segundo as características das perguntas que os compunham, como: 1) praticidade e pouco tempo para a comida; 2) prioridade para a família e abnegação; 3) simbiose mãe e filho; 4) hedonismo e sofisticação; 5) papel de cozinheira; 6) simplicidade e; 7) comer em família. As perguntas que constituíram cada fator encontram-se no ANEXO V. Foram gerados escores fatoriais de acordo com as respostas dadas às perguntas que compunham cada fator.

Avaliação das práticas alimentares. Finalmente, foram derivados os agrupamentos de práticas alimentares. As variáveis de padrões alimentares e das formas de preparo e consumo dos alimentos foram transformadas em escore-z para padronização e, posteriormente, agrupadas em conjuntos de práticas alimentares por meio da análise de cluster (ou de agrupamento), com o método não hierárquico k-means. Tal método emprega as distâncias euclidianas entre as observações para estimar os agrupamentos empiricamente³⁴. Como não é possível saber, a priori, qual é o melhor número de agrupamentos de práticas alimentares, diversas soluções foram testadas. A solução mais

adequada foi escolhida com base nos seguintes aspectos: a) distribuição mais homogênea de sujeitos por agrupamento; b) facilidade de interpretação e; c) maiores valores de F nas análises de variância que determinam quais variáveis separam mais os agrupamentos. Assim, optou-se pela solução de cinco agrupamentos, os quais foram nomeados de acordo com suas principais características de práticas alimentares e das variáveis comparadas entre eles.

3.3. Variáveis comparadas entre os agrupamentos de práticas alimentares

As seguintes variáveis foram comparadas entre os agrupamentos: região de localização do domicílio; estado de nascimento; estado civil; número de filhos; tabagismo; profissão; nível socioeconômico; comportamentos de risco para transtornos alimentares; atitudes alimentares transtornadas; práticas para emagrecer; insatisfação corporal; visão de mundo; consumo cultural e tecnológico.

Avaliação da localização do domicílio. As três regiões estudadas foram classificadas separadamente em: Orla, Centro e Zona Noroeste. Estas diferem quanto ao nível socioeconômico, sendo que a Orla possui nível mais elevado³⁹. Tais diferenças puderam ser verificadas no trabalho de campo. A região da Orla próxima à praia possui, em grande parte, prédios residenciais mais luxuosos. Conforme avançando para o interior da cidade, são mais comuns domicílios mais simples, até a região do Centro, marcada por cortiços, casas em sobreloja e maior quantidade de moradores de rua. A região Noroeste, mais afastada das demais, compõe-se principalmente de casas simples. O terreno nessa área é relativamente mais barato, reflexo de uma ocupação de território não planejada e que apresenta consequências, como alagamentos e enchentes.

Avaliação do estado de nascimento, estado civil e número de filhos. Perguntou-se o estado de nascimento da mãe e estes foram agrupados de acordo com a região em que pertenciam em: norte; nordeste; sudeste; centro oeste e sul. Com relação ao estado civil, as respostas foram categorizadas em mulheres que viviam com o companheiro e mulheres que não viviam com companheiro. Por fim, dividiu-se faixas de número de filhos, sendo estas: um filho; dois filhos e três ou mais filhos.

Tabagismo. Foi perguntado às mães entrevistadas se estas fumavam ou não.

Avaliação da profissão. Questionou-se se a mãe trabalhava e, caso sim, qual a profissão exercida. As profissões foram divididas nos seguintes grupos: 1) serviços domésticos e físicos; 2) comércio; 3) professora; 4) cargos administrativos baixos (como secretárias, corretoras de imóveis, assistentes de faturamento, entre outros); 5) cargos administrativos altos (como gerentes administrativas, analistas de sistemas, empresárias,

advogadas, entre outros) e 6) profissionais de saúde. Não houve mães com trabalhos relacionados à arte. Tais separações foram baseadas naquelas originalmente usadas por Bourdieu (2008)⁵.

Avaliação do nível socioeconômico. Na entrevista inicial, diversas informações socioeconômicas foram coletadas, como: escolaridade; participação em programas governamentais de transferência de renda mínima; tipo de moradia (por exemplo, barraco, cortiço, casa, apartamento); número de cômodos da moradia; forma de abastecimento e tratamento da água do domicílio; forma de escoadouro do banheiro da residência; posse de diversos bens (entre eles, por exemplo, automóvel de passeio, computador, acesso à internet e televisão); disponibilidade de empregada doméstica, entre outros. Não foi coletada informação sobre renda, tendo em vista que muitos sujeitos sentem-se desconfortáveis em relatá-la. De acordo com Bourdieu (2008), não é recomendável trabalhar com uma classificação socioeconômica estabelecida a priori, posto que os itens que conferem maior diferenciação entre os grupos socioeconômicos variam de um contexto a outro⁵. Assim, foram realizadas diversas tentativas de análise fatorial, visando a selecionar as variáveis que mais bem explicassem o nível socioeconômico. Foi utilizada a análise de componentes principais, com solicitação de apenas um fator, e, portanto, sem rotação. A solução adotada foi composta pelas seguintes variáveis: número de cômodos na casa; posse de automóvel de passeio e de computador no domicílio; disponibilidade de empregada doméstica e escolaridade do sujeito. Os critérios de adequação e seleção de fatores e de solução foram os mesmos apresentados para a análise fatorial de padrões alimentares, exceto pelo fato de que nesta análise se pretendia reter apenas um fator. Tal solução apresentou a medida de adequação Kaiser-Meyer-Olkin igual a 0,8; seu teste de esfericidade de Bartlett teve valor de p inferior a 0,0001; todas as comunalidades foram maiores ou iguais a 0,5; o valor de eigenvalue ≥ 1 e a variância explicada foi de 51,3%. Desta forma, a solução pode ser considerada adequada, de acordo com os parâmetros propostos por Hair et al. (2009)³⁴. Com base nesta solução, foi calculado um escore fatorial de nível socioeconômico e a amostra foi dividida em tercis do mesmo.

Avaliação dos comportamentos de risco para transtornos alimentares. Os comportamentos de risco para transtornos alimentares foram medidos pelo *Eating Attitude Test*, na versão com 26 questões (EAT-26), que é o instrumento de avaliação de sintomas de transtorno alimentar mais utilizado em todo o mundo⁴⁰. Para o presente estudo utilizou-se a versão traduzida e validada no Brasil por Bighetti et al. (2004)⁴¹. O

EAT-26 serve como um instrumento de rastreamento de sintomas de transtorno alimentar, sem fazer um diagnóstico de tal quadro. Cada questão apresenta seis opções de resposta, em escala Likert. Escores maiores ou iguais a 21 pontos sugerem comportamentos de risco para transtorno alimentar.

Avaliação das atitudes alimentares transtornadas. As atitudes alimentares transtornadas foram mensuradas pela Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas (Disordered Eating Attitudes Scale – DEAS), desenvolvida e validada no Brasil por Alvarenga et al. (2010)⁴². Esta escala define atitudes alimentares como “crenças, pensamentos, sentimentos e comportamentos para com os alimentos”. Ela gera um escore, sendo que maiores escores refletem atitudes mais negativas. Originalmente, a escala possui 25 questões, divididas em cinco subescalas. Entretanto, apenas as seguintes subescalas foram utilizadas, já que as perguntas das demais poderiam se assemelhar às perguntas do EAT-26: a) relação para com o alimento: sentimentos de controle, culpa, raiva, desejo e vergonha sobre os alimentos; b) sentimentos sobre alimentação: sentimentos relacionados ao prazer e a boas memórias alimentares.

Avaliação de práticas para emagrecer. As práticas voltadas ao emagrecimento foram verificadas por meio das questões: a) Você está praticando dietas ou regimes de emagrecimento? e; b) Você já tomou remédios para emagrecer?..As respostas foram dadas em sim ou não.

Avaliação da insatisfação corporal. Para a análise da insatisfação corporal foi utilizada a Stunkard's Figure Rating Scale (Stunkard et al. 1983), que consta de figuras que variam de magras a obesas. Essa escala foi validada para mulheres brasileiras por Scagliusi et al. (2006)⁴³. Cada sujeito escolheu três figuras: a que ele julgasse representar melhor como ele se via; a que representava seu ideal de tamanho corporal e a que ele considerava mais saudável. Cada figura recebeu uma pontuação que varia de zero para a mais magra e nove para a mais obesa. Calculou-se o escore da discrepância entre o tamanho atual e o ideal – que corresponde à pontuação da imagem do indivíduo menos a pontuação da imagem ideal. Maiores pontuações em tais escores refletem maior insatisfação. A partir do escore de discrepância, dividiu-se em grupos as pessoas que: gostariam de aumentar seu tamanho corporal; estavam satisfeitas com seu tamanho corporal e gostariam de diminuir o tamanho de seu corpo.

Visão de mundo. Foram utilizadas perguntas adaptadas de um estudo populacional realizado na Eslovênia que investigou aspectos das práticas alimentares e dos *habitus* de homens e mulheres³⁵. As perguntas utilizadas eram referentes às amizades, às práticas

de lazer, às crenças sobre raças e às ideias sobre os direitos das mulheres e homossexuais. As respostas eram apresentadas em formato de escala Likert. Um exemplo de questão seria: “Você acha que as mulheres devem ficar cuidando da casa em vez de trabalharem fora?”. A lista completa de perguntas encontra-se no ANEXO VI.

Consumo cultural e tecnológico. Os sujeitos foram indagados sobre acesso a internet no domicílio, uso de TV durante o lazer e leitura de jornais, conforme realizado no estudo de Tivadar e Luthar (2005)³⁵. A lista completa de perguntas encontra-se no ANEXO VII.

Características fenotípicas. A classificação dos sujeitos segundo suas características fenotípicas (branca, negra/mulata, oriental e índia) foi realizada pelos entrevistadores por meio de observação.

Análises estatísticas dos perfis dos agrupamentos. Os agrupamentos de práticas alimentares foram investigados mais detalhadamente a partir da comparação das variáveis supracitadas. Assim, utilizou-se a análise de qui-quadrado para comparar entre os clusters as questões que compreendiam respostas categóricas (localização do domicílio, estado civil, faixa do número de filhos, tabagismo, profissão, nível socioeconômico, práticas para emagrecer, figuras saudável, ideal e atual da escala de Stunkard, visão de mundo, consumo cultural, tecnológico e características fenotípicas). Para variáveis quantitativas, empregou-se o teste de Kruskal-Wallis (escores de comportamentos de risco para transtornos alimentares, de atitudes alimentares transtornadas e de insatisfação corporal), para comparação de médias entre os clusters, estimando-se intervalos de confiança de 95% (IC95%).

4. RESULTADOS

4.1 Caracterização da amostra

Foram analisadas 439 mulheres, destas 37,4% residiam na região do Centro, 44,1% na Orla e 18,5% na Zona Noroeste. As idades variaram de 17 a 55 anos, sendo a média de idade (desvio padrão) 33,1 (7,4) anos. A população estudada era majoritariamente branca (68,1%), sendo 17,5% de negras ou mulatas, 0,5% de orientais e 0,5% de indígenas. Sujeitos sem resposta com respeito às características fenotípicas representaram 13,4%. Com relação à escolaridade, 11,8% não tinham instrução ou apresentavam ensino fundamental incompleto; 5,3% possuíam ensino fundamental completo; 7,5% apresentavam ensino médio incompleto; 41,7% tinham ensino médio completo; 9,1% possuíam ensino superior incompleto e 24,6% apresentavam ensino superior completo.

4.2 Composição dos agrupamentos de práticas alimentares

Como já descrito, a análise de cluster gerou cinco agrupamentos. Estes foram nomeados como: 1) donas de casa práticas (com 19,8% da amostra); 2) mães-esposas (com 3,2% da amostra); 3) hedonistas preocupadas com o corpo (com 17,3% da amostra); 4) tradicionalistas (com 34,6% da amostra) e 5) cozinheiras pouco preocupadas com a saúde (com 25,1% da amostra).

As médias e os intervalos de 95% de confiança das variáveis que constituíram os agrupamentos (escores fatoriais de padrões alimentares e de formas de preparo e consumo de alimentos) são apresentados na Tabela 2.

TAB. 2 - VALORES MÉDIOS E INTERVALOS DE 95% DE CONFIANÇA (IC95%) DAS VARIÁVEIS QUE FORMARAM OS AGRUPAMENTOS DE PRÁTICAS ALIMENTARES (ESCORES FATORIAIS DOS PADRÕES ALIMENTARES E DAS FORMAS DE PREPARO E CONSUMO DOS ALIMENTOS), COMPOSTOS POR 439 MÃES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SANTOS, BRASIL

Variáveis	Agrupamento 1: “donas de casa práticas” (n = 87)		Agrupamento 2: “mães-esposas” (n = 14)		Agrupamento 3: “hedonistas preocupadas com o corpo” (n = 76)		Agrupamento 4: “tradicionalistas” (n = 152)		Agrupamento 5: “cozinheiras pouco preocupadas com a saúde” (n = 110)		F	P
	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC		
Padrão Saudável	-0,678	-0,820 -0,536	-0,482	-0,866 -0,097	1,492	1,287 1,698	-0,061	-0,162 0,039	-0,349	-0,474 -0,223	116,13	0,0001
Padrão Sustância	-0,950	-1,159 -0,742	-0,192	-0,784 0,400	-0,382	-0,590 -0,175	0,444	0,326 0,562	0,427	0,289 0,564	51,09	0,0001
Padrão Café da Manhã	-0,015	-0,202 0,173	-0,146	-0,799 0,506	-0,237	-0,488 0,014	0,521	0,412 0,631	-0,526	-0,722 -0,330	22,93	0,0001
Padrão Junk-food	-0,432	-0,622 -0,242	-0,095	-0,965 0,775	0,055	-0,127 0,238	0,055	-0,105 0,216	0,239	0,044 0,435	6,12	0,0001
Praticidade e pouco tempo	0,708	0,487 0,928	0,147	-0,661 0,956	-0,465	-0,647 -0,282	-0,184	-0,318 -0,050	-0,003	-0,186 -0,179	19,06	0,0001

		Agrupamento 1: “donas de casa práticas” (n = 87)		Agrupamento 2: “mães-esposas” (n = 14)		Agrupamento 3: “hedonistas preocupadas com o corpo” (n = 76)		Agrupamento 4: “tradicionalistas” (n = 152)		Agrupamento 5: “cozinheiras pouco preocupadas com a saúde” (n = 110)		F	P
Variáveis		Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC		
Prioridade para a família		0,585	0,369 0,802	-0,463	-0,939 0,012	-0,193	-0,411 0,025	-0,427	-0,561 -0,292	0,319	0,146 0,492	22,24	0,0001
Simbiose Mãe e Filho		0,721	-0,089 0,234	4,086	3,480 4,691	-0,176	-0,308 -0,044	-0,102	-0,212 0,008	-0,314	-0,412 -0,216	142,89	0,0001
Hedonismo e Sofistica- ção		-0,172	-0,361 0,018	-0,510	-0,935 -0,086	0,541	0,338 0,744	-0,015	-0,186 0,155	-0,151	-0,334 0,031	8,27	0,0001
Papel de cozinheira		-0,609	-0,825 -0,392	0,448	0,029 0,866	-0,072	-0,291 0,146	0,002	-0,150 0,154	0,472	0,313 0,631	17,21	0,0001
Simplicida- de		-0,217	-0,429 -0,005	0,105	-0,244 0,456	-0,805	-1,012 -0,598	0,480	0,342 0,619	0,050	-0,116 0,217	27,63	0,0001
Comer em Família		-0,107	-0,301 0,087	0,498	-0,167 1,163	-0,198	-0,402 0,006	-0,426	-0,556 -0,297	0,747	0,571 0,924	30,67	0,0001

4.3 Composição dos *habitus* dos agrupamentos de práticas alimentares

Diversas variáveis foram comparadas entre os agrupamentos de práticas alimentares, a fim de se explicitar os *habitus* de cada um. A Tabela 3 apresenta a comparação das variáveis categóricas, enquanto que a Tabela 4 mostra a comparação das variáveis quantitativas.

Algumas variáveis comparadas entre os agrupamentos não se encontram nas tabelas por apresentarem opções de respostas específicas, que não se encaixam nas categorias “sim” e “não”. São estas: região de domicílio ($p = 0,008$); etnia ($p = 0,0001$); classificação socioeconômica ($p = 0,046$); região de nascimento da mãe ($p = 0,093$); ocupação da mãe ($p = 0,046$); número de filhos ($p = 0,027$); insatisfação corporal ($p = 0,046$) e as figuras da escala de Stunkard: a que representa o corpo atual ($p = 0,057$), a que representa o corpo considerado saudável ($p = 0,001$) e a que representa o corpo ideal ($p = 0,081$). Tais dados serão apresentados no texto no próximo tópico, intitulado “Caracterização dos agrupamentos de práticas alimentares segundo seus *habitus*”.

TAB. 3 - VARIÁVEIS CATEGÓRICAS COMPARADAS ENTRE OS AGRUPAMENTOS DE PRÁTICAS ALIMENTARES, COMPOSTOS POR 439 MÃES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SANTOS, BRASIL

	Agrupamento 1: “donas de casa práticas” (n = 87)		Agrupamento 2: “mães- esposas” (n = 14)		Agrupamento 3: “hedonistas preocupadas com o corpo” (n = 76)		Agrupamento 4: “tradicionalistas” (n = 152)		Agrupamento 5: “cozinheiras pouco preocupadas com a saúde” (n = 110)		P
	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	
Mãe trabalha	52,9	16,5	50,0	50,0	35,5	64,5	40,8	59,2	44,5	55,5	0,213
Mãe mora com companheiro	31,0	69,0	7,1	92,9	11,8	88,2	22,4	77,6	24,5	75,5	0,029
Domicílio tem acesso à internet	21,8	78,2	28,6	71,4	5,3	94,7	25,0	75,0	39,1	15,3	0,0001
Mãe lê jornal	52,9	47,1	42,9	57,1	43,4	56,6	48,0	52,0	40,9	59,1	0,509
Mãe é tabagista	74,7	25,3	92,9	7,1	92,1	7,9	80,9	19,1	71,8	28,2	0,006
Mãe está fazendo dieta	83,9	16,1	78,6	21,4	67,1	32,9	81,6	18,4	77,3	22,7	0,082
Mãe já tomou remédios para emagrecer	57,5	42,5	78,6	21,4	52,6	47,4	72,4	27,6	65,5	34,5	0,018
Se as crianças vão dormir mais cedo, mãe aproveita para adiantar serviços de casa	49,4	50,6	28,6	71,4	48,7	51,3	48,0	52,0	43,6	56,4	0,600

	Agrupamento 1: “donas de casa práticas” (n = 87)		Agrupamento 2: “mães-esposas” (n = 14)		Agrupamento 3: “hedonistas preocupadas com o corpo” (n = 76)		Agrupamento 4: “tradicionalistas” (n = 152)		Agrupamento 5: “cozinheiras pouco preocupadas com a saúde” (n = 110)		P
	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	Não (%)	Sim (%)	
Mãe gosta de assistir televisão em seus momentos de lazer	10,8	89,7	7,1	92,9	19,7	80,3	11,8	88,2	12,7	87,3	0,379
A maioria dos amigos da mãe é de sua família	51,7	48,3	35,7	64,3	57,9	42,1	53,3	46,7	56,4	43,6	0,678
Mãe acha que as mulheres devem ficar em casa, enquanto os maridos devem sair para trabalhar	93,1	6,9	92,9	7,1	92,1	7,9	88,8	11,2	92,7	7,3	0,748
Mãe acha que homossexuais deveriam poder se casar	16,1	83,9	21,4	78,6	22,4	77,6	23,0	77,0	27,3	72,7	0,476
Mãe acha que pessoas de diferentes raças podem namorar entre si	1,1	98,9	7,1	92,9	0,0	100,0	0,7	99,3	0,0	100,0	0,038

TAB. 4 - ESCORES NUMÉRICOS, EXPRESSOS PELA MÉDIA E PELO INTERVALO DE 95% DE CONFIANÇA (IC95%), COMPARADOS ENTRE OS AGRUPAMENTOS DE PRÁTICAS ALIMENTARES, COMPOSTOS POR 439 MÃES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SANTOS, BRASIL

	Agrupamento 1: “donas de casa práticas” (n = 87)		Agrupamento 2: “mães-esposas” (n = 14)		Agrupamento 3: “hedonistas preocupadas com o corpo” (n = 76)		Agrupamento 4: “tradicionalistas” (n = 152)		Agrupamento 5: “cozinheiras pouco preocupadas com a saúde” (n = 110)		
Variáveis	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	Média	95% IC	P
EAT ^a	15,44	13,56 17,32	14,70	11,64 16,5	19,58	17,75 21,41	15,76	14,51 17,01	17,91	16,26 19,55	0,0001
Relação com alimento ^b	21,20	19,43 22,97	19,71	16,56 22,86	19,03	17,41 20,65	18,24	17,30 19,19	19,45	18,23 20,68	0,027
Sentimentos sobre alimentação ^b	4,72	4,20 5,24	5,86	4,18 7,53	3,93	3,38 4,49	4,11	3,76 4,45	4,51	4,04 4,98	0,003

a: Eating Attitude Test, versão 26 – questionário utilizado para medir comportamentos de risco para transtornos alimentares; b: Subescalas da Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas. Os questionários encontram-se no ANEXO II.

4.4 Caracterização dos agrupamentos de práticas alimentares segundo seus *habitus*

Os nomes dos agrupamentos de práticas alimentares foram atribuídos a partir das principais características de práticas alimentares, compreendendo também aspectos dos *habitus* de cada grupo, como apresentado na fig. 3.

Os conjuntos de práticas alimentares encontrados podem ser representados em um continuum de pessoas que dão grande atenção ao próprio comer e de pessoas para as quais a própria alimentação parece ser uma preocupação secundária, como é ilustrado na fig. 3. No extremo cuja comida parece ter papel central na vida das pessoas, encontrou-se o grupo de hedonistas preocupadas com o corpo; estas tinham grande prazer ao comer e buscavam pratos elaborados. O gosto mais “refinado” deste grupo estava em concordância com um maior capital econômico (observado por meio do nível socioeconômico) e maior capital escolar (cujo reflexo se observou nas profissões desse grupo).

O grupo de cozinheiras pouco preocupadas com a saúde encontrou-se próximo ao grupo das hedonistas, pois são mulheres que relataram gostar de cozinhar e que o faziam com frequência, no entanto, o padrão alimentar junk-food, predominante neste grupo, sugere um consumo com grande quantidade de lanches. No meio do eixo de atenção à alimentação estava o grupo de tradicionalistas. Neste grupo a alimentação não apareceu como foco principal, mas, entendida em conjunto com o *habitus* do grupo pareceu ser regida por uma tradição – neste caso alimentar – que refletiu em refeições estruturadas e bem definidas.

Para as donas de casa práticas, cozinhar pareceu uma tarefa cotidiana atrelada à responsabilidade familiar. Neste grupo, os gostos que regiam as preparações alimentares eram o do resto da família. Observamos a falta de um olhar à própria alimentação dessas mulheres pela forma que estas relataram comer. Tal fato pode ainda ser influenciado pela menor quantidade de mulheres que viviam com companheiros neste grupo, o que possivelmente acarreta uma maior quantidade de responsabilidades sobre estas mulheres e uma consequente busca por alternativas alimentares práticas. Assim, o alimentar-se fazia parte de uma prática mais necessária do que prazerosa. No extremo mais próximo da pouca atenção à comida estava o grupo mães-esposas. Estas mulheres eram as que menos mostraram uma alimentação própria. Assim como para as donas de casa, a alimentação pareceu ser voltada à família. No entanto, neste grupo, o comer era também voltado ao outro; havia a falta de um prato próprio, que delimitasse o que seria ingerido,

o que não permitia saber a quantidade do que se consumia. Abaixo se encontram descrições de cada agrupamento, incluindo a comparação de todas as variáveis.

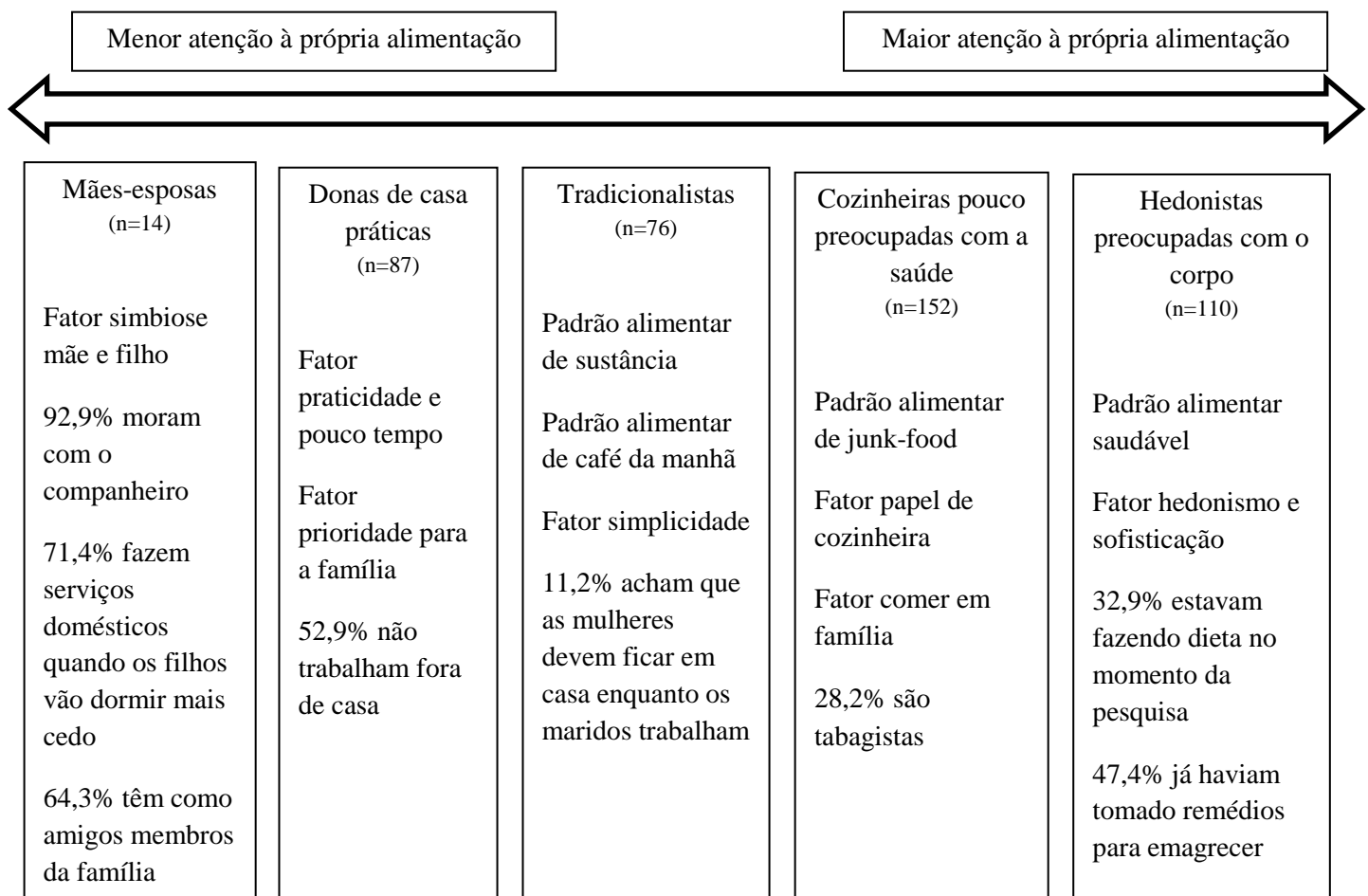


Fig. 3 - Alocação dos agrupamentos de práticas alimentares em um continuum de atenção à própria alimentação.

Donas de casa práticas. O grupo apresentou a maior quantidade de mulheres que não trabalhavam fora de casa e, no entanto, as que mais acreditavam que o papel da mulher não é ficar em casa enquanto o homem trabalha (Tabela 3). Dentre as mulheres que trabalhavam, foi o grupo com maior número de professoras (16,7%). Talvez por passarem mais tempo cuidando dos serviços domésticos durante o dia, pouco o faziam quando seus filhos iam dormir mais cedo (Tabela 3). Comiam rápido ou mesmo em pé, comumente realizando outras atividades ao mesmo tempo. A alimentação pareceu ser voltada para o resto da família, pois faziam mais os pratos que agradavam os outros membros e não os que as agradavam. Utilizavam comidas práticas e rápidas, que facilitassem as preparações, o que condiz com o estilo de vida apressado, com pouco tempo para a comida (Tabela 2). Foi o grupo que apresentou maior quantidade de sentimentos de controle, culpa, raiva, desejo e vergonha sobre os alimentos, mensurados pela subescala “relação para com os alimentos” (Tabela 4).

Embora com o menor número de sujeitos fazendo dieta no momento da pesquisa, foi o segundo grupo que mais havia utilizado remédios para emagrecer (Tabela 3). Tal prática pode ser entendida em conjunto com as observações já descritas, uma vez que o uso de remédios pode ser visto como um “atalho” rápido para perda de peso sem estar necessariamente associado a um cuidado maior com a alimentação. Foi o grupo com maior insatisfação corporal (Tabela 4). A maior parte dos sujeitos se identificou na figura 6 (25,3%) e foi o que mais escolheu a figura 4 como saudável e ideal, com 43,7% em ambas. Tal observação mostrou uma característica particular deste grupo, pois foi o único que teve como figura ideal a mesma figura que considerava saudável. No entanto, a maioria das mulheres gostaria de diminuir seu tamanho corporal (80,5%), ao passo que 11,5% gostariam de aumentá-lo. Apenas 8% das mães deste grupo estavam satisfeitas com o tamanho de seus corpos.

Quanto ao consumo cultural e ao lazer, eram as mulheres que menos tinham o costume de ler jornal e o segundo grupo que mais gostava de assistir televisão em seus momentos de lazer e cujos amigos eram membros da família. Foi o grupo que mais achava que homossexuais deveriam poder casar e o cujas mulheres menos viviam com companheiro (Tabela 3).

Moravam principalmente na Orla (42,5%) e no Centro (39,1%). Distribuíam-se nas faixas de nível socioeconômico de maneira equilibrada (36,8% no tercil inferior, 31,0% no tercil médio e 32,2% no tercil superior). Foi o único grupo com presença de índias (2,3%), mas sua maioria era branca (67,8%). A região de origem destas mães foi de

1,1% para a região norte, 9,2% para a região nordeste, 87,4% para a região sudeste, 0% para a centro oeste e de 2,3% para a região sul.

Mães-esposas. Eram mães que viviam em sua maioria com o companheiro e tinham um (81,8%) ou dois filhos (18,2%). A alimentação dessas mulheres era caracterizada por uma simbiose com o filho, pois os limites entre a comida de um e do outro se perdiam ao dividirem o mesmo prato ou quando a criança deixava um restinho em seu prato, que era comido pela mãe (Tabela 2). Essas características da forma de comer refletiam uma forte relação familiar, sendo que estas eram as mães que mais tinham como amigos os membros da própria família (Tabela 3).

Foi o grupo cujos sujeitos apresentavam sentimentos mais negativos relacionados à alimentação (medidos por uma subescala do questionário DEAS), isto é, sentiam menos prazer ao comer e tinham menos memórias alimentares boas (Tabela 4), o que pode se relacionar com a falta de um comer voltado a si mesma. No entanto, apresentavam a menor quantidade de comportamentos de risco para transtornos alimentares (Tabela 4), menor uso de remédios para emagrecer (Tabela 3) e eram mais satisfeitas com seu corpo (21,4%), identificado principalmente na figura 5 (28,6%). Além disso, 14,3% das mulheres deste grupo gostariam de aumentar seu tamanho corporal enquanto 64,3% desejavam diminuí-lo. Consideravam saudáveis as figuras de 2 a 4, com 28,6% em cada uma. A figura 4 foi a mais escolhida como ideal (35,7%).

Eram as menos tabagistas, as que mais gostavam de assistir televisão nos momentos de lazer e as que mais achavam que pessoas do mesmo sexo não devem poder se casar e que pessoas de diferentes raças não devem namorar (Tabela 3). Além disso, foi o grupo com a maior quantidade de negras (28,6%). Este foi o grupo com mais migrantes do norte (7,1%) e o segundo com mais do nordeste (21,4%), sendo que 64,3% nasceram no sudeste, 0% no centro oeste e 7,1% no sul.

Ocupavam principalmente cargos administrativos baixos (23,8%) e se distribuíam na classificação socioeconômica com 50,0% no tercil inferior, 28,6% no tercil médio e 21,04% no tercil superior. Quanto à região de moradia, 35,7% viviam no Centro, 57,1% na Orla e 7,1% na Região noroeste.

Hedonistas preocupadas com o corpo. Relatavam o maior gosto por comidas sofisticadas e pratos diferentes (Tabela 2). Eram as com maior pontuação positiva na subescala de sentimentos relacionados à comida, pois para essas mulheres, comer era um dos maiores prazeres de suas vidas (Tabela 3). Apresentavam maior consumo de laticínios, pães e cereais integrais e frutas (padrão saudável) (Tabela 1). Tais aquisições

condiziam com o maior nível socioeconômico encontrado neste grupo, pois 15,8% se classificou no tercil socioeconômico inferior, 26,3% na faixa média e 57,9% na mais elevada. A maioria dessas mulheres trabalhava e seus cargos eram, principalmente, administrativos altos (23,8%), sendo que apenas 7,1% trabalhava com serviços físicos. Embora fosse o grupo com maior quantidade de mulheres que trabalhavam fora de casa, a maioria destas realizava trabalhos domésticos quando os filhos iam dormir mais cedo, o que sugere uma jornada de trabalho dupla. Era o segundo grupo com mais mulheres que viviam com seus companheiros (Tabela 3).

A preocupação com a saúde, observada por meio do consumo de alimentos integrais e frutas (Tabela 2) e da baixa quantidade de tabagistas (Tabela 3), se colide com uma maior preocupação em emagrecer e maior insatisfação com a imagem corporal, pois foram as mulheres que mais queriam diminuir o tamanho de seus corpos (81,6%) e menos relatavam querer aumentá-los (1,3%). Apresentavam maior escore de comportamentos de risco para transtornos alimentares (Tabela 4), maior uso de remédios para emagrecer e eram as que mais estavam realizando dieta no momento da pesquisa (Tabela 3). Identificaram seu tamanho corporal principalmente na figura 4 (40,8%) e foi o único grupo em que a figura 3, a menor em comparação com os outros agrupamentos, foi a mais escolhida como saudável (50,0%) e ideal (55,3%).

A televisão apareceu como menos preferida nos momentos de lazer deste grupo e os amigos dessas mulheres eram principalmente pessoas que não eram da família, sendo que estas observações condiziam com a característica hedonista deste agrupamento. Todas as mulheres entrevistadas achavam que pessoas de diferentes raças podem namorar (Tabela 4).

O grupo se dividiu em 44,7% de residentes no Centro, 52,6% na Orla e 2,7% na Zona Noroeste. Apresentou a maior quantidade de mulheres brancas (82,9%) e o menor número de mulheres negras (6,6%). Foi também o grupo com mais sujeitos que nasceram nas regiões sul (7,9%) e sudeste (80,3%) e com menos que nasceram no norte (0%) e o segundo com menos no nordeste (11,8%). Nenhuma mãe havia nascido na região centro oeste.

Tradicionalistas. O padrão alimentar deste grupo refletiu a alimentação cotidiana tradicional do brasileiro, com alto consumo de pão refinado, manteiga ou margarina e açúcar (possivelmente em adição ao café), que compõem o café da manhã (padrão café da manhã), e de arroz, feijão, carne e salada, constituintes das refeições principais (padrão sustância). Relataram gostar de comidas simples, que dessem força e energia

para trabalhar e apresentavam relações mais positivas com a alimentação (Tabela 2). Compuseram também o segundo grupo que mais trabalhava fora de casa, com serviços principalmente físicos (33,7%) ou administrativos baixos (21,7%).

O gosto por comidas pesadas pode estar relacionado com a ideia de corpo deste grupo, que foi o que mais relatou querer aumentar o tamanho corporal (14,5%). Além disso, 19,1% dessas mulheres estavam satisfeitas com o tamanho de seus corpos e 66,4% gostariam de diminuí-los. A principal figura escolhida para representar seu tamanho corporal foi a 4 (32,9%), seguida da 5 (26,0%) e da 6 (13,8%). As figuras consideradas saudáveis foram principalmente a 4 (35,5%) e a 3 (34,2%) e a mais escolhida como ideal foi a 4 (36,8%).

A característica tradicionalista se reforçou na ideia de que mulheres devem ficar em casa enquanto os maridos saem para trabalhar, sendo este o grupo que mais concordou com a afirmação (Tabela 3). Também foi o segundo que menos achava que pessoas do mesmo sexo devem poder se casar e que menos lia jornal (Tabela 3). Eram as mulheres que mais tinham três filhos ou mais.

A região dos domicílios se dividiu em 37,5% no Centro, 40,8% na Orla e 21,7% na Zona Noroeste. Com relação à região de nascimento, 1,3% era do norte, 22,4% do nordeste, 72,3% do sudeste, 0% do centro oeste e 4,0% da região sul. As classificações socioeconômicas compreenderam 42,7% no tercil inferior, 30,3% no tercil médio e 27,0% no tercil superior. Mulheres brancas compuseram 73,7% do grupo, 19,7% eram negras e 0,7% orientais.

Cozinheiras pouco preocupadas com a saúde. Foram as mulheres que mais relataram gostar de cozinhar e que eram também as mais responsáveis por preparar as refeições em casa, estas normalmente realizadas em família (Tabela 2). Apesar de gostar de cozinhar, foi o grupo com maior consumo de lanches do tipo fast-food e frituras (padrão fast-food) (Tabela 2). Eram também as que mais fumavam (Tabela 3), demarcando práticas menos saudáveis.

Foi o segundo grupo que mais apresentou comportamentos de risco para transtornos alimentares (Tabela 4), além disso, 70% gostariam de diminuir o tamanho de seus corpos, 17,3% estavam satisfeitas e 12,7% desejavam de aumentá-los. A maioria das mulheres deste grupo reconheceu seu tamanho corporal como a figura 4 da escala de figuras de Stunkard (38,2%), no entanto, foram as que mais se descreveram nas figuras maiores: 3,6% acreditaram serem representadas pela figura 8 enquanto 1,8% escolheram a figura 9. A figura saudável mais escolhida foi a número 4 (38,2%), no entanto, a

escolha de figuras maiores se destacou em relação aos outros grupos: 0,9% elegeu a figura 6 e 0,9% a figura 8. O mesmo foi observado com relação à figura ideal: 35,5% optou pela figura 4, 0,9% pela figura 6 e 0,9% pela figura 8.

Os corpos de tamanhos maiores encontrados podem condizer com uma maior valorização – ou necessidade – da força física, pois 38,2% dessas mulheres possuíam profissões dependentes de trabalhos físicos. Foi o agrupamento com mais moradoras da Zona Noroeste (26,4%), sendo que 30,9% residiam no Centro e 42,7% na Orla. Com relação às características socioeconômicas, 43,6% encontraram-se no tercil inferior, 28,2% no tercil médio e 28,2% no tercil superior. Nasceram, em sua maioria, na região sudeste (77,1%), com 0,2% vindas da região centro oeste. 1,1% eram do norte, 17,8% do nordeste e 1,8% da região sul. Foi o grupo com menor número de pessoas brancas (51,8%), sendo que 25,5% eram negras/mulatas e 0,9% orientais.

Eram mães que viviam em sua maioria com o companheiro, e eram as que mais liam jornal e achavam que pessoas do mesmo sexo não devem poder se casar (Tabela 3).

5. DISCUSSÃO

Por meio dos resultados descritos, podemos identificar uma complexa teia de fatores que se combinam e contrastam, criando práticas alimentares consistentes (determinadas pelo *habitus*). Assim, percebemos que cada prática alimentar encontrada é afetada de maneiras diferentes dentro do contexto particular em que se inserem, portanto, serão discutidas em suas particularidades a seguir.

5.1 Papel da mulher no contexto familiar

As principais características atreladas à identidade feminina, a partir da construção social da maternidade, são o cozinhar e o nutrir a família⁴⁴. Tal afirmativa é corroborada por um estudo contemporâneo que sugere uma divisão desigual do trabalho doméstico, cuja maior parcela da responsabilidade recai sobre a mulher¹⁹. Assim, mesmo em famílias em que o homem e a mulher trabalham, os cuidados com a casa e com a educação dos filhos estão atrelados ao papel de mãe construído socialmente¹⁹. O grupo de hedonistas preocupadas com o corpo representou tal fenômeno, já que, sendo o grupo com maior quantidade de mulheres que trabalham fora de casa, apresentou também um grande número destas que fazem trabalhos domésticos quando os filhos vão dormir mais cedo.

Uma possível explicação para esse padrão de divisão de trabalho nos lares pode estar relacionada à estrutura econômica do lar, já que muitas vezes o homem é responsável pela maior parte da renda familiar (como observado no grupo donas de casa práticas, que em sua maioria não trabalha fora de casa). Em um estudo realizado por Warde e Hetherington (1994), foi investigada, em 323 famílias inglesas, a divisão do trabalho doméstico, com atenção especial aos afazeres relacionados à alimentação⁴⁵. Por meio de um questionário fechado, os autores indagaram sobre quem havia sido a última pessoa a realizar algumas atividades domésticas, como, por exemplo, o preparo da última refeição. Dentre o grupo estudado, as mulheres tinham sete vezes mais chance de ter preparado a última refeição principal do que os homens, e dez vezes mais chance de ter feito um bolo. Um importante fator relacionado à maior participação dos homens na cozinha foi o fato de a mulher possuir um trabalho remunerado integral. Nesses casos, o homem apresentava 25% de chance de ter preparado a última refeição, ao passo que, em casas em que a mulher não trabalhava ou trabalhava meio período, tais chances caíam para 5%. Os resultados apresentaram, ainda, uma associação negativa significativa entre classe social e o preparo da refeição familiar, ou seja, quanto menor o nível socioeconômico da família, mais recaía sobre a mulher a responsabilidade de cozinhar.

Os achados do presente estudo parecem corroborar parcialmente tais observações. Os grupos donas de casa práticas e mães-esposas foram os que possuíam menor quantidade de mulheres que trabalham fora de casa. Ao mesmo tempo, nestes grupos, as mulheres eram as principais responsáveis pelo preparo das refeições, como observado no trabalho de Warde e Hetherington (1994)⁴⁵. No entanto, não podemos associar tal divisão de trabalho apenas ao capital econômico dos indivíduos, já que o grupo donas de casa práticas foi o segundo com maior nível socioeconômico. Assim, percebemos uma divisão de trabalho doméstico complexa, que deve levar em conta uma teia de fatores.

Berk (1985) propõe como aspecto central de tal divisão a construção histórica dos gêneros⁴⁶. Assim, as expectativas com relação ao papel do homem e da mulher na estrutura familiar teriam forte influência nessas relações e, consequentemente, nas práticas alimentares deste núcleo. Bourdieu emprega o termo “expectativas coletivas”, de Marcel Mauss, para explicar tais papéis de gênero. Para o autor, as “expectativas coletivas” são descobertas pelos agentes a todo instante e nada têm de abstrato. Elas estão inscritas no ambiente familiar sob a forma de oposição entre o universo público, masculino, e o privado, feminino¹⁷.

Desta maneira, a mulher protagoniza seu papel social no lar, atendendo às expectativas de cuidado para com os outros membros da família. Em um estudo qualitativo realizado por DeVault (2008), observou-se que as mulheres comumente realizavam os serviços domésticos segundo as preferências do marido. Assim, ao planejar a refeição, seguiam os gostos destes, já que, por trabalharem, necessitavam de uma “boa comida” que os alimentasse¹⁹. O grupo das cozinheiras práticas pareceu corroborar tais observações, uma vez que não dedicavam tempo para realizar de maneira apropriada suas refeições, mas davam prioridade para cozinhar para os outros membros da família, revelando valores atrelados ao seu *habitus* de dona de casa, no *campo* do lar (sendo este seu principal *campo* de relações). O grupo de mães-esposas pode remeter a outra responsabilidade feminina, a de educar e nutrir as crianças de maneira adequada, ensinado como e de quê se alimentar⁴⁴. Segundo Assunção (2008), a mãe não alimenta os filhos somente por meio do leite materno, nos primeiros meses de vida, sendo então o preparo das refeições e a construção das preferências alimentares laços que perduram ao longo dos anos. Interpretado como um sinal de amor e devoção, a inculcação de regras e normas alimentares nas crianças é realizada pela mulher¹⁰. No grupo de mães-esposas, tais características parecem ser valorizadas em seus *habitus*, pois verificamos práticas alimentares que remetem ao cuidado da alimentação do filho, mas não à atenção à

própria alimentação. Não só preparavam a comida para o outro, mas também comiam em uma relação simbiótica com este. Assim, nem mesmo no prato era possível manifestar suas preferências ou individualidade, pois a atenção ao próprio comer dava espaço a um olhar unicamente voltado ao outro.

Os dois grupos supracitados apresentaram a família como principal núcleo de relações. Assim, apontam para uma relação entre as práticas alimentares e as outras áreas da vida das entrevistadas, uma vez que valores em concordância à posição de dona de casa e mãe orientam práticas alimentares cuja função se relaciona ao papel social dessas mulheres. Finalmente, grande parte das mães (82,7%) encontrava-se em agrupamentos cujas características são reflexo da “maternação” da mulher, seja na responsabilidade pela alimentação familiar (donas de casa práticas; mães-esposas e cozinheiras pouco preocupadas com a saúde) ou na opinião de que o espaço da mulher é em casa enquanto os homens devem trabalhar fora (tradicionalistas).

5.2 Modernidade alimentar e mudanças na comensalidade

A alimentação contemporânea é caracterizada por uma alta disponibilidade e variedade de alimentos ultraprocessados³³. Assim, são constituídos “comedores industriais” cujas práticas alimentares se adequam a essas novas formas de comer⁴⁷. O grupo de cozinheiras pouco preocupadas com a saúde representou uma consequência importante de tal fenômeno. Eram as que mais relatam comer em família, ao mesmo tempo em que apresentam o maior consumo de lanches de fast-food. Apesar de tradicionalmente tais lanches não serem considerados “comida”, tais práticas sugerem um novo espaço comensal familiar. Durante as entrevistas, muitas mães relataram ir a lanchonetes nos finais de semana, como um programa que unia toda a família. O alto consumo de lanches neste grupo, que não relatou ter preferência por tal tipo de comida, parece ter uma dupla função; a primeira é de possibilitar a essas mães um descanso do trabalho cotidiano de cozinhar. Ainda que relatem gostar de fazê-lo, a obrigação de preparar as refeições para a família todos os dias pode estar atrelada a um menor prazer com a comida, como observado por Brembeck (2006)⁴⁴. A segunda função desta alimentação pode ser entendida a partir da construção social do gosto no contexto contemporâneo. O grande apelo das indústrias de alimentos e do fast-food em publicidade e propagandas eleva o status de seus produtos e os torna desejáveis. Assim, são desenvolvidos paladares também industrializados, com apreciação por características próprias deste tipo de alimento, como grandes quantidades de sal, açúcares e gorduras e pouca complexidade de sabores e texturas. As refeições oferecidas em redes de fast-food

seguem o gosto infantil (ou infantilizado) dos alimentos ultraprocessados. Apresentam, geralmente, sabores pouco distintos, sem muitos temperos, pois assim contemplam o gosto de toda a família de maneira “fácil e rápida” – como as próprias características deste tipo de alimentação⁴⁷⁻⁴⁸.

Nesse contexto a comida também apresenta um importante papel relacionado ao *habitus* do grupo a que serve. Em um estudo qualitativo realizado por Lupton (2000) em uma região rural da Austrália, esta observou a comida comprada pronta como um “agrado”, cuja aquisição é relacionada ao pertencimento a um grupo e à afiliação cultural deste⁴⁹. Assim, a valorização e a escolha de uma alimentação ultraprocessada remetem à busca de um status atrelados a esta. De acordo com Bourdieu (2008), as propriedades de uma posição social são, em parte, produto do desejo de se assemelhar à posição superior mais próxima dessa⁵. Em suas palavras:

“As posições inferiores - e, correlativamente, as disposições de seus ocupantes – devem uma parte de suas propriedades ao fato de estarem relacionadas, objetivamente com as posições correspondentes do nível superior para as quais elas tendem e que constituem o objeto do que pré-tendem (...)” (p.14)⁵.

Os resultados do presente estudo confirmam tal afirmação. O grupo de cozinheiras pouco preocupadas com a saúde foi o segundo mais baixo na classificação socioeconômica, assim, a aquisição de lanches de fast-food, cujos valores são necessariamente mais altos do que uma refeição feita em casa no Brasil, podem estar relacionados à busca do status atrelados a tais alimentos. Sob tal olhar, a comida, para este grupo, apresenta uma importante função estética. As relações estéticas com a comida se referem à apreciação da mesma *per se* e ao seu uso com um objetivo principal que não é de suprir as funções primárias do consumo (como, por exemplo, saciar a fome), mas o de permitir a expressão de gostos de luxo e/ou de liberdade^{5,50}.

É interessante perceber que a escolha por lanches de fast-food é coerente com o *habitus* do grupo. Como observado em diversos estudos^{45,50,51}, inclusive nos realizados por Bourdieu (2008)⁵, as classes socioeconômicas mais baixas apresentam um gosto por comidas pesadas, com maior quantidade de gordura e que deem sustância. Assim, observa-se o alimento como função, em que, o que se valoriza é seu aspecto de nutrir e saciar a fome. Tais características condizem, em termos econômicos, com uma situação de pouca abundância. No entanto, os estudos supracitados não descreveram nenhuma

manifestação de preferência alimentar como papel estético, ou de forma, em classes de menor renda.

No presente estudo observamos que, de maneira coerente com o *habitus* do grupo cozinheiras pouco preocupadas com a saúde, os lanches de fast-food podem representar a expressão de comida como forma para este grupo que, embora não apresente uma atenção à própria alimentação relacionada à preocupação com a saúde, tem, em suas escolhas alimentares, opções repletas de valor simbólico. São alimentos cuja aquisição aproxima este grupo daqueles de maior renda, para os quais o consumo desses lanches é de fácil aquisição financeira, ao mesmo tempo em que são pesados e gordurosos, de acordo com o paladar atrelado aos capitais econômico e, principalmente, cultural do *habitus* observado. Ainda que tal discussão não seja apresentada em seu trabalho, os resultados de Kraayakamp (2002) podem reforçar a hipótese de alimentos como forma também em classes de menor renda, uma vez que, em um grupo de baixo poder aquisitivo, os indivíduos com maior condição financeira apresentavam maior consumo de batata frita, pão branco e ovo frito, alimentos pouco saudáveis que não eram valorizados pelas classes mais altas, mas com grande valor simbólico para a classe em questão⁵¹.

É importante relativizar tais observações ao contexto brasileiro, em que as redes de fast-food remetem ao “importado” e à possibilidade de aquisição de produtos de outra cultura, que podem ser, muitas vezes, de difícil acesso às classes de renda mais baixas. No entanto, a complexidade da relação de forças que age sobre cada grupo gera um movimento diferente naqueles grupos de maior capital cultural e econômico. Nesses, a aversão a um objeto de consumo “banalizado” age com papel distintivo, orientando a busca por objetos de consumo que, permeados por outros valores – como no caso das hedonistas, que será discutido posteriormente –, atendam a outras aspirações e ambições, estas também relacionadas à busca de status⁵².

5.3 Capital cultural versus Capital econômico na disposição de práticas alimentares

Os *habitus* dos grupos estudados refletem, em suas práticas alimentares, a relação entre os capitais econômico e cultural. O grupo das tradicionalistas apresentou características importantes para a compreensão de tal fenômeno. Comparado aos demais grupos, este se localizou em posição socioeconômica intermediária. Por outro lado, foi o segundo grupo que menos lia jornal e que menos achava que pessoas de diferentes raças deviam poder se relacionar. Além disso, era o grupo que mais achava que mulheres deveriam

ficar em casa enquanto os maridos trabalham, refletindo os padrões tradicionais femininos e masculinos determinados socialmente. Assim, os consumos alimentares mais tradicionais observados neste grupo são condizentes com os valores e normas a que obedecem e que se expressam também em seu consumo cultural e em sua visão de mundo.

Nos estudos realizados por Øygard (2000) e Kraaykamp (2002) foram verificadas diferenças entre os sujeitos detentores de elevado capital econômico e cultural e os que apresentavam apenas capital econômico ou cultural^{50,51}. Øygard (2000) observou um efeito independente do capital cultural entre grupos com o mesmo capital econômico. Assim, pessoas com um mesmo capital econômico, mas de menor capital cultural, possuíam um maior gosto por uma alimentação de sustância⁵⁰. O grupo das tradicionalistas corrobora tais resultados ao apresentar um maior consumo de alimentos tidos como “pesados”. Entretanto, uma importante consideração é realizada pela autora supracitada. Diferentemente do trabalho de Bourdieu (2008), que observou o gosto por comidas tradicionais principalmente entre grupos detentores de maior *capital* econômico e cultural, os achados de seu estudo realizado na Noruega apontam para a preferência por comidas tradicionais principalmente entre as classes com menor *capital* econômico e cultural⁵. Apesar da oposição aos achados de Bourdieu, tal observação é consonante à teoria do autor.

O ponto chave para compreensão deste paradoxo é a construção simbólica (a partir de uma construção histórica e associada a aspectos econômicos) do alimento tradicional. Na França e na Inglaterra, as comidas tradicionais se referem a iguarias, raras e caras. Já na Noruega, assim como em outros países escandinavos, a alimentação tradicional representava uma comida caseira e barata, historicamente rica em gordura e açúcar⁵⁰.

O grupo das tradicionalistas permite observar tais relações no contexto brasileiro. Assim, verificamos a prática alimentar tradicional, no Brasil, de maneira mais próxima à Noruega, já que, a alimentação de arroz, feijão e bife atende principalmente a *habitus* que prezam sustância, economia e simplicidade.

Também no estudo realizado por Øygard (2000), observou-se, dentre todos os 703 sujeitos, uma maior preferência por alimentos saudáveis, exóticos, e baratos⁵⁰. A autora sugere, apoiada por achados em um estudo na Finlândia⁵³, que houve uma perda da importância de alimentos tradicionais, dada por uma distanciação de uma alimentação por necessidade, e que dá lugar a alternativas modernas e leves, como hortaliças, frutas e legumes⁵⁰. A especificidade do contexto brasileiro, amplamente diferente do contexto

norueguês e finlandês (ressalta-se, para a presente discussão, o aspecto socioeconômico da população e a desigualdade social), aponta para outras direções. O grupo das tradicionalistas foi o maior grupo dentre os agrupamentos de práticas alimentares encontrados no presente estudo, o que sugere, ao invés de uma desvalorização da alimentação tradicional, como observado no estudo supracitado, uma grande quantidade de adeptos deste tipo de alimentação em Santos. Tal fato pode estar relacionado a uma forma de *comer* que se aproxima do gosto por necessidade.

Por fim, entendemos o alto consumo de comidas tradicionais como representantes de um mesmo gosto tradicional. Segundo Grignon (1988), o gosto se manifesta como um consumo habitual e, por este motivo, é possível estudar o consumo utilizando-o como um veículo de acesso a uma imposição implícita do gosto⁵⁴. Desta forma, ao investigarmos o consumo, acessamos também o gosto. Assim, o consumo de alimentos que deem sustância apresenta um gosto que, no caso das tradicionalistas, relaciona-se principalmente ao seu capital cultural e à origem.

5.4 Corpo, *habitus* e comida

Segundo Bourdieu (2008, p. 179), “o gosto em matéria alimentar depende também da ideia que cada classe faz do corpo e dos efeitos da alimentação no corpo”⁵. Assim, entende-se que diferentes *habitus* geram um corpo de classe, que digere e assimila tudo o que é ingerido, tanto no sentido fisiológico quanto no subjetivo. Por meio dos agrupamentos de práticas alimentares reconhecemos diferentes relações com o corpo a partir do consumo alimentar, do trabalho e do lazer dessas mulheres. O grupo das hedonistas preocupadas com o corpo apresentou trabalhos menos físicos, maior classificação socioeconômica, um lazer menos dependente da televisão e a valorização de tamanhos corporais menores. Maiores níveis socioeconômicos já foram relacionados em diversos estudos com o desejo de tamanhos corporais menores^{5,55,56}. No entanto, as outras características observadas remetem um olhar ao *habitus* deste grupo, cujo uso do corpo não parece estar relacionado à necessidade de força física, mas à valorização de corpos controlados, distintos e “refinados”. Assim, a partir da ideia de corpo de uma classe, são investidas práticas para a construção deste. Tais corpos, moldados e mutáveis em um dado contexto, servem para um uso prático ou com uma importante função simbólica, que imprime, em corpos, o *habitus* do grupo a que se pertence. Segundo Bourdieu (2008):

“As tomadas de posição, objetiva e subjetivamente estéticas – por exemplo, a cosmética corporal, o vestuário ou a decoração de uma

casa – constituem outras tantas oportunidades de experimentar ou afirmar a posição ocupada no espaço social como lugar a assegurar ou distanciamento a manter” (p.57)⁵.

Ou seja, “portador de sinais e produtor de símbolos, o corpo – produto social – é lido como índice de uma fisionomia *moral*, socialmente caracterizada” (Bourdieu, 2008, p. 183)⁵.

A valorização de padrões estéticos encontrados no grupo de hedonistas preocupadas com o corpo está também relacionada ao *habitus* feminino. Segundo Bourdieu (2002):

“Tudo na gênese do *habitus* feminino e nas condições sociais de sua realização concorre para fazer da experiência feminina do corpo o limite da experiência universal do corpo-para-o-outro, incessantemente exposto à objetivação operada pelo olhar e pelo discurso dos outros” (p.39)¹⁷.

Assim, o corpo feminino é construído também a partir do olhar do outro e das expectativas destes. Espera-se que as mulheres sejam femininas, isto é, sorridentes, atenciosas, submissas, discretas e contidas. Nesta concepção, ser magra contribui para ser mulher. Desse modo, sob o olhar do outro, as mulheres são obrigadas a experienciarem constantemente a desproporção entre o corpo real e o corpo ideal⁵⁶. Segundo Bourdieu (2002), a probabilidade de vivenciar com desagrado o próprio corpo é tanto mais forte quanto maior a distância entre a relação da percepção do próprio corpo e do corpo socialmente exigido. Tais relações variam nitidamente de acordo com o gênero e a posição no espaço social dos indivíduos¹⁷. Desta maneira, a grande valorização de um padrão de beleza feminino – que em nossa sociedade está atrelado a corpos magros – pode ser uma importante questão de gênero, que, de maneiras diferentes e associadas aos contextos em que as mulheres se inserem, orientam as práticas de grande parte destas. Os resultados do presente estudo parecem apontar em tal direção, já que, 35% do total de mulheres estudadas haviam feito uso de remédios para emagrecer e 72,6% queriam diminuir seu tamanho corporal. Além disso, a maior quantidade de hedonistas preocupadas com o corpo que haviam feito uso de remédios para emagrecer e que gostariam de ter tamanhos corporais menores parece corroborar a afirmação de Bourdieu (2002) que compreende o gênero e a posição social na vivência do corpo¹⁷, já que, não só eram mulheres, mas possuíam os maiores níveis socioeconômicos.

Em outro extremo desta análise observamos as cozinheiras pouco preocupadas com a saúde. Com tamanhos corporais maiores e valorização destes, possivelmente necessitavam maior força física para a realização de seu trabalho profissional. O contexto empobrecido, com maior índice de violência, pode também estar relacionado à necessidade de um corpo imponente para se proteger⁵⁸. É importante ressaltar que, ainda que tenham escolhido tamanhos corporais maiores, em comparação com os outros grupos, 70% do grupo de cozinheiras pouco preocupadas com a saúde escolheu como “ideal” um tamanho corporal menor do que o “atual”. Ademais, em todos os grupos, mais de 50% das mulheres queria ter um tamanho menor do que o que acreditava ter. Podemos novamente relacionar a questão de gênero com a insatisfação corporal das mulheres estudadas.

Nos dois grupos citados, verificamos que as ideias de corpo atravessam o consumo alimentar. Isto porque, “o gosto em matéria alimentar não pode ser completamente autonomizado das outras relações com o mundo, com os outros e com o próprio corpo” (Bourdieu, 2008, p. 184)⁵. Por fim, expomos a relação do corpo observada no grupo mães-esposas. Neste grupo também observamos uma importante relação entre as relações com o mundo, os outros, o corpo e a alimentação. Deste modo, a menor insatisfação corporal encontrada, em comparação aos outros grupos, pode se relacionar ao “corpo de mãe”. Segundo Bourdieu (2002, p.36) “os signos não se dirigem a um agente qualquer, mas especificam-se segundo as posições e disposições de cada agente”¹⁷. Assim, como esperado do papel da mulher-mãe-esposa, a vaidade e o investimento em si mesmas dão espaço ao cuidado voltado especialmente para o outro, como também observado na alimentação. O corpo satisfaz, desta maneira, desde que realizando sua principal função de mãe, segundo a construção social de maternidade.

Dessa forma observamos, por meio dos diferentes grupos, uma relação em que os *habitus*, estes produzidos em diferentes *campos* (ou contextos) respondem a interesses específicos, gerando uma *hexis corporal*, ou seja, uma inscrição de valores sociais (estes apreendidos de maneiras diferentes, de acordo com o *habitus*, *capital* e *campo* de cada grupo) nos próprios corpos¹⁷.

5.5 Colisão: comer pelo prazer, comer pela forma física e comer pela saúde

O grupo de hedonistas preocupadas com o corpo canaliza importantes tendências das classes mais altas: a busca por uma alimentação saudável e o interesse por uma gastronomia elaborada, que gere prazeres tanto sensórios quanto simbólicos⁵⁹. Esta

relação complexa entre tais orientações é ainda perpassada por uma grande valorização da magreza neste grupo, conforme discutimos anteriormente.

O conceito de gastro-anomia proposto por Fischler (1979) contribui para elucidar este fenômeno. Inserido em uma cultura alimentar contemporânea, caracterizada por uma crise dos códigos e significados alimentares tradicionais, o sujeito comedor busca, em diferentes discursos, regras que rejam sua alimentação⁶⁰. É importante ressaltar que o conceito de gastro-anomia foi proposto a partir de observações realizadas na França. Possivelmente por este motivo, se relaciona mais fortemente às hedonistas preocupadas com o corpo, uma vez que este grupo com maior capital econômico e cultural se assemelha mais à classe média francesa do que os outros grupos encontrados em Santos. Assim, identificamos, nessas mulheres, a influência de três discursos principais: o discurso médico, o discurso estético e o discurso gastronômico. Os resultados obtidos no presente estudo são importante ferramenta para observar as consequências de tal confluência de valores. As preocupações com a saúde e com o corpo seguem a mesma direção de valorização de corpos magros, segundo Sudo e Luz (2007)⁶¹, a estética tornou-se o critério sociocultural de determinação do "ter saúde". No entanto, o interesse pela comida como prazer parece colidir com as regras impostas por tais discursos. Observamos, assim, uma colisão de influências que agem de maneira contraditória, refletindo em um "bem estar" que não condiz com uma visão global de saúde. Assim, práticas mais saudáveis (como o consumo alimentar) e menos saudáveis (como o maior uso de remédios para emagrecer e comportamentos de risco para transtornos alimentares) compõem e fazem sentido em um mesmo *habitus*.

É interessante notar que, diferentemente do estudo realizado na Eslovênia³⁵, não houve um grupo de hedonistas puros em nosso estudo, cuja alimentação estivesse relacionada somente ao prazer por comer. Tal observação pode representar uma importante questão de gênero, que pode ser entendida também a partir de um *habitus*, já que, segundo Bourdieu (2008), qualidades como gênero e idade também são importantes aspectos que o compõem⁵. No estudo supracitado, o grupo de hedonistas puros era, em sua maioria, composto por homens. Dois aspectos já discutidos podem contribuir para o entendimento deste achado. O primeiro relaciona-se ao papel da mulher como responsável pela alimentação familiar. Deste modo, não só é responsável por sua alimentação, mas pela nutrição adequada de toda a família, o que pode minimizar o investimento em seu próprio prazer alimentar e/ou orientá-la para busca de uma alimentação mais saudável para si e para toda a família. Outro aspecto que se relaciona

à preocupação com a saúde está ligado ao padrão de beleza feminino, que, com uma maior valorização da magreza, pode orientar para a busca de uma alimentação mais frugal. Tal cuidado também foi observado por Øygard (2000)⁵⁰ e Tomlinson (2003)⁵⁶ cujos estudos verificaram, entre as mulheres, maior preocupação em comer de maneira “saudável” do que entre os homens.

A resposta às condições do ambiente se relaciona ao grupo social em questão. Nos estudos realizados por Tomlinson (1994)⁶² e Lupton (2000)⁵⁰, as classes com maior poder aquisitivo – e somente estas – demonstraram gosto por alimentos novos, exóticos e sofisticados. Tais trabalhos, somados ao presente estudo, sugerem uma homologia entre algumas práticas alimentares semelhantes em culturas alimentares diferentes. Além disso, entendemos que a comida novamente cumpre um papel social de distinção e aspiração social, uma vez que a apreciação destes alimentos só é possível a partir de determinado capital econômico e cultural.

Nos casos descritos, compreendemos que os usos da comida como forma são:

“Escolhas estéticas explícitas que constituem-se, muitas vezes, por oposição às escolhas dos grupos mais próximos no espaço social, com quem a concorrência é mais direta e imediata e, sem dúvida, de modo mais preciso, em relação àquelas, entre tais escolhas em que se torna mais evidente a intenção, percebida como pretensão, de marcar a distinção em relação aos grupos inferiores” (Bourdieu, 2008, p. 60)⁵.

Assim, mesmo com culturas alimentares diferentes, encontramos, em diversos países, a busca por distinção por meio da alimentação. Tal manifestação é observada de maneiras diversas nos grupos de diferentes níveis socioeconômicos no presente estudo. No entanto, relacionados às práticas alimentares, observamos a detenção de um maior ou menor *capital* econômico e cultural que se manifesta em escolhas e gostos alimentares homólogos em culturas diferentes.

5.6 Práticas alimentares no contexto de Santos

Inserido no contexto de Santos, as práticas alimentares estudadas se apresentaram, nos diferentes grupos, como resultado da confluência de diferentes forças que agem de acordo com a disposição dos *campos* em que os sujeitos se inserem e dos *habitus*. Assim, foram observadas práticas alimentares brasileiras que são possivelmente homólogas a práticas alimentares de outras culturas, mas que se manifestam afetadas pela cultura alimentar brasileira. Como exemplo, é possível apontar a opção por uma comida que dê sustância. Embora tal achado tenha sido observado também em outros

estudos internacionais, verificamos, por meio do presente trabalho, que este se concretiza no consumo do prato tradicionalmente brasileiro de arroz, feijão e bife.

Doravante, o presente trabalho apontou para uma forte relação entre o *habitus* do indivíduo e suas práticas alimentares, corroborando assim as teorias de Bourdieu. No entanto, diferentemente dos resultados obtidos pelo autor em seu estudo com a população francesa, em que elevados capitais econômicos e intelectuais orientam para um gosto de luxo e baixos capitais culturais e econômicos direcionam um gosto por necessidade⁵, os achados da amostra de mães estudada refletiram distintas respostas a tais fatores, que seguiram diversas direções. Indicaram, desta maneira, relações complexas, que não podem ser entendidas em uma relação linear com o capital econômico ou cultural do grupo de indivíduos, mas a partir de investigações profundas acerca da interação de forças que os perpassa. Assim, foi possível observar nos dois grupos de maior nível socioeconômico, o das hedonistas e das donas de casa práticas, interesses e práticas em direções diferentes. Enquanto o primeiro apresentou interesse por comidas desconhecidas e relatou grande prazer em comer, o grupo das donas de casa práticas parece encontrar na comida uma função principalmente de cuidado da família. Ambas as direções foram novamente observadas em grupos de menor nível socioeconômico, no entanto com manifestações diferentes, como nos grupos das cozinheiras pouco preocupadas com a saúde e das mães-esposas.

Com relação às regiões do município de Santos em que as mulheres estudadas viviam, o grupo de cozinheiras pouco preocupadas com a saúde foi o que mais apresentou mulheres que residiam na Zona Noroeste, seguido pelo grupo de tradicionalistas. Para ambos os grupos, a região de domicílio parece ser coerente com os níveis socioeconômicos encontrados. No entanto, a maior quantidade de mães do grupo hedonistas preocupadas com a saúde residentes da região do Centro, assim como a alta proporção de mães-esposas que moram na Orla (agrupamentos com o maior e o menor nível socioeconômico, respectivamente) indicam que, isoladamente, a variável região de domicílio não parece dar conta de explicar o efeito do território nas práticas dos grupos estudados. Assim, percebemos microcontextos que se sobrepõem às características gerais dessas grandes regiões e que só podem ser compreendidos em seus múltiplos aspectos e, possivelmente, a partir de investigações qualitativas em que os microcontextos sejam algumas das categorias de análise.

Desta maneira, entendemos que há uma multiplicidade de práticas alimentares das mães residentes do município de Santos, produto, provavelmente, da heterogeneidade da

população brasileira em suas origens, condições sociais e influências culturais. O Brasil, como um todo, é um país de grande extensão, com influência de diferentes culturas e desigualdade social, podendo comportar práticas bastante distintas em microcontextos específicos.

5.7 Das práticas alimentares à práxis alimentar

Percebemos, por meio dos resultados descritos, uma complexa teia de fatores que se combinam e se contrapõem ao gerar práticas coerentes – regidas por um *habitus* - dentre as quais se encontram as práticas alimentares. Tais relações podem ser exploradas a partir dos resultados obtidos no presente estudo.

Assim, observamos um movimento circular de atuação de forças que geram significados, práticas e contextos, como apresentado na fig. 4.

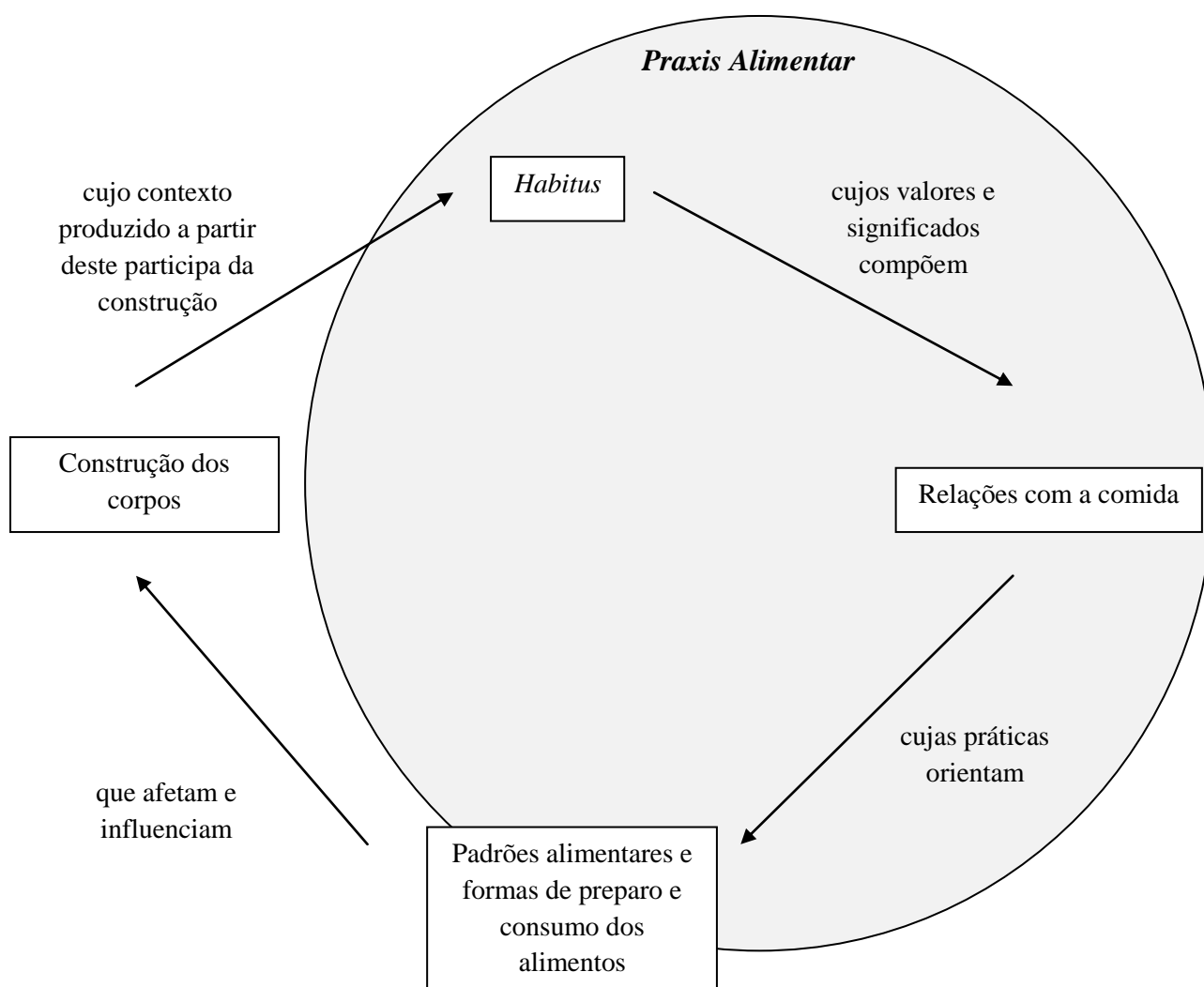


Fig. 4 - Desdobramentos dos jogos de força que ligam os construtos “corpo”, “comida” e “habitus”.

Podemos observar, a partir do esquema apresentado, uma importante relação do *habitus* com as práticas alimentares, uma vez que os alimentos são produtos cujo valor social é implicado segundo o uso social a que estão submetidos⁵. Assim, a prática de se alimentar, ou seja, de incorporar a comida e seus valores sociais, não é dissociada de um movimento de reflexão. De acordo com Warde (2005), as práticas estão ajustadas à busca de competências, por um mérito social, e aos sentidos que lhe são atribuídos, estes provenientes de exercícios de poder. Para o autor, o consumo tem um importante papel para as práticas, já que o consumo de bens e serviços julgados apropriados são elementos integrais de uma prática⁶³. Assim, o consumo alimentar deve possibilitar tais manifestações, de aspirações sociais e valores culturais. Segundo Bourdieu (2008):

“(...) o consumo de bens pressupõe – sem dúvida, sempre em graus diferentes segundo os bens e os consumidores – um trabalho de apropriação; ou, mais exatamente, que o consumidor contribui para produzir o produto que ele consome mediante um trabalho de identificação e decifração (...)” (p. 95)⁵.

Assim, entendemos que, um conjunto de ideias e valores – que se relacionam também, porém não de maneira exclusiva, com o capital econômico do sujeito –, coerente com a trajetória do indivíduo, gera práticas alimentares a partir de um movimento de ação-reflexão. Essa relação íntima entre o *habitus* e as práticas alimentares sugere, para além de uma prática, uma *práxis alimentar*.

A *práxis* é um termo grego, que, segundo Aristóteles, diz respeito a uma ação na qual agente, ato e resultado são inseparáveis, constituindo-se em partes que existem somente em conjunto⁶⁴. Marx e Engels (1998) avançam no conceito de *práxis* ao entender que o homem é capaz de refletir sobre o mundo que o cerca, transformando-o⁶⁵. Assim, a partir de uma abordagem marxista, a *práxis* é uma importante mediadora entre indivíduos, natureza e sociedade. É, portanto, uma atividade objetiva que transforma a realidade a partir dos sentidos conferidos pelos seres humanos⁶⁶.

Deste modo, o presente estudo propõe o conceito de uma *práxis alimentar*, a ser definida como um produto da atividade teórico-prática acerca do comer. Compreende, por este motivo, os processos internos que significam e orientam as práticas alimentares ao mesmo tempo em que entende tais práticas, e as experiências produzidas por estas, como transformadoras e produtoras dos significados, em uma relação de afetação simultânea entre teoria e prática.

Desta maneira, a pesquisa da *práxis alimentar* traz luz às questões atreladas ao estudo e ao trabalho acerca do comer, que não devem ter seu olhar direcionado apenas aos aspectos biológicos, mas à estrutura social e ao contexto em que cada alimentação particular está inserida.

Tal entendimento abrangente do *comer* pode ser relevante para intervenções nutricionais e políticas públicas de alimentação, nutrição e saúde, possibilitando a reflexão, por parte dos profissionais, sobre a aceitação e o impacto de mudanças alimentares propostas, que muitas vezes não respeitam as condições sociais ou valores culturais dos indivíduos. Assim, a dificuldade em se alcançar mudanças na alimentação dos sujeitos para a prevenção ou tratamento de doenças pode ser minimizada propondo-se práticas que façam sentido aos sujeitos e em quais os mesmos sejam protagonistas. Ademais, sendo o *comer* um ato social, que se relaciona intimamente com a dinâmica familiar, é possível que, em alguns casos, a proposta de mudanças na alimentação de um único indivíduo, ou de um grupo específico de indivíduos, afete o núcleo familiar como um todo, seja na mudança dos pratos que são preparados para toda a família ou no preparo de pratos a mais. Desta maneira, torna-se necessário, no trabalho com a alimentação, o entendimento das dinâmicas familiares e sociais em que se dá o *comer*.

Com relação à população específica de mulheres, observamos, no presente estudo, que a alimentação é influenciada pelos papéis de gênero, ao mesmo tempo em que retransmite tais noções. Verificamos uma valorização de corpos magros e do cuidado com o outro, que pode, nos grupos estudados, estar associado à abnegação da mulher. Assim sendo, para promover mudanças nos comportamentos alimentares de mulheres fazem-se necessários a reflexão crítica sobre os papéis sociais de gênero, assim como, um possível rearranjo dos mesmos. A busca por mudanças alimentares entre mulheres está atrelada, desta maneira, a uma luta política, que almeje mudanças econômicas, socioculturais e subjetivas. Talvez seja preciso um movimento político que propague que a mulher merece comer.

Por fim, devem-se considerar algumas limitações do presente estudo. A principal delas é o caráter quantitativo, baseado em um questionário estruturado, que limita a respostas dadas pelos sujeitos às opções pré-definidas e, deste modo, não permite uma investigação mais profunda acerca dos temas abordados. No entanto, a fim de realizar um estudo populacional, com o presente n amostral, seria inviável, tanto para a coleta de dados como para a análise destes, uma forma de entrevista que dependesse maior tempo e/ou resultasse em uma variedade muito grande de categorias de resposta. Além

disso, o grande número de sujeitos e a logística do campo também foram fatores limitantes para o número de recordatórios alimentares coletados. Entendemos que dois recordatórios podem não ser suficientes para se caracterizar o padrão alimentar³⁴, entretanto, dadas as limitações de tempo e recursos para a coleta de dados, além da dificuldade de disponibilidade dos sujeitos, seria inviável uma grande quantidade de visitas a fim de coletar vários dias de recordatórios alimentares.

Outra limitação deve-se às questões de visão de mundo, mais especificamente às que indagaram sobre crenças sobre raças e ideias sobre os direitos das mulheres e homossexuais. Tais perguntas, formuladas a partir dos métodos dos estudos realizados por Bourdieu (2008)⁵ e por Tivadar e Luthar (2004)³⁵ apresentaram-se adequadas para as respectivas populações, no entanto, a falta de diferenças estatisticamente significantes entre estes grupos de mães de Santos, assim como o predomínio de respostas “politicamente corretas”, podem remeter a questões do imaginário brasileiro discutido por Roberto DaMatta (1991)⁶.

Segundo o autor, o “racismo à brasileira” está fundado na estrutura social brasileira. Assim, diferentemente das sociedades igualitárias, que engendram formas de preconceitos muito claras, há, no Brasil, um preconceito velado, em que não se entende uma relação hierárquica clara entre as raças e, no entanto, cada pessoa deve “saber” qual é “seu lugar”⁶. Tal fenômeno é construído historicamente, a partir do “mito das três raças” em que, brancos, negros e índios teriam se misturado no Brasil em, segundo DaMatta (1991), um “carnaval social e biológico”⁶. Deste modo, são ignoradas a opressão e a violência sofrida pelas minorias, o que impede uma visão histórica e social da nossa formação como sociedade, resultando em um preconceito enraizado historicamente e, contudo, não reconhecido. Como dito por Florestan Fernandes, o Brasil tem preconceito de ter preconceito⁶. Assim sendo, identificamos a necessidade de instrumentos específicos que sejam sensíveis às questões de preconceito no Brasil. Além disso, as questões sobre consumo cultural e tecnológico, também adaptados dos estudos supracitados, podem não traduzir em profundidade tais aspectos. Isto porque, buscou-se, em um número limitado de questões – devido à extensão do questionário –, acessar algumas características principais dos consumos das mulheres estudadas. No entanto, entendendo que há padrões culturais que não podem ser medidos, compreendemos que, ao utilizar o gênero como categoria de análise, buscamos, também desta forma, acessar padrões culturais para a análise dos grupos estudados, minimizando assim esta limitação.

Com relação às características fenotípicas das mulheres, esta não era perguntada, mas observada pelo entrevistador. A inserção de tal pergunta após o início da coleta de dados causou uma taxa de 13,4% de mulheres sem resposta, o que, embora seja uma limitação, não acarreta grandes prejuízos devido à baixa proporção.

Por fim, a não inclusão das regiões dos morros e do porto excluiu da amostra uma população de grande vulnerabilidade, no entanto, a dificuldade de acesso foi um fator limitante para a logística do campo. Apesar desta limitação, o menor número de domicílios nessas regiões possivelmente não causou prejuízos para o plano amostral.

6. CONCLUSÃO

1. O presente trabalho apontou para o importante papel do *habitus* no estudo das práticas alimentares.
2. Observou-se cinco agrupamentos de práticas alimentares das mães residentes no município de Santos, os quais eram perpassados por diferentes questões de gênero, principalmente relacionadas à construção social da maternidade. Assim, verificamos práticas alimentares em concordância com o *habitus* feminino das mães e que se manifestam em concordância com os *capitais* econômico e cultural dos grupos estudados, assim como o *campo* em que os indivíduos estão inseridos, sendo que, para muitas mulheres, a família parece ser o principal *campo*.
3. Como resultado da interação entre tais forças que moldam o *habitus*, observamos uma variedade de práticas alimentares que seguem diferentes direções. Portanto, encontramos práticas alimentares complexas e que não podem ser entendidas em uma associação linear com os *capitais* econômico e cultural dos grupos estudados.
4. Por fim, constatou-se que, motivado por um conjunto de ideias, o *comer* gera um movimento de ação-reflexão que compõe uma *práxis* alimentar. Assim sendo, apontamos para a necessidade de trabalhos que investiguem a multiplicidade de aspectos que perpassam as *práxis* alimentares no Brasil. Ressaltamos que este é o primeiro trabalho populacional realizado no Brasil que investigou as práticas alimentares a partir das teorias de Bourdieu, doravante, sugerimos que sejam realizados outros estudos que contemplem populações diversas, assim como pesquisas de desenho qualitativo, que possam aprofundar os achados e seus significados.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE O PROCESSO DE PESQUISA: REFLEXÕES A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DA PESQUISADORA EM FORMAÇÃO

Esta parte se dedica à reflexão da experiência proporcionada pelo mestrado. Sendo este período de grande importância para o aprendizado para a carreira acadêmica, além de período de grande inquietação, mutação e crescimento pessoal, achei relevante refletir acerca das mudanças e crescimentos proporcionados pelo trabalho.

Primeiramente é importante contextualizar minha vinda para a cidade de Santos. Formada na Universidade de São Paulo no curso de Nutrição, a vinda para Santos se deu exclusivamente pelo projeto de mestrado. Este fato me parece importante pela intensidade desses últimos dois anos.

Ao chegar à cidade, o clima foi o primeiro desafio de adaptação. Cheguei em janeiro de 2010, já para começar o trabalho de campo. Caminhar pela cidade sob o sol requeria uma grande disposição, que, juntamente a outros aspectos, mostrou que o trabalho de campo seria mais desafiador do que imaginava. Animada e ansiosa por ouvir as respostas a questões que haviam sido por tanto tempo pensadas e discutidas, os primeiros dias serviram como um balde de água fria ao verificar a resistência das pessoas em participar da nossa pesquisa.

Já neste momento, sentia a importância da equipe de trabalho. Somente com apoio mútuo conseguíamos nos manter dispostos a andar por mais algumas horas sob o sol forte mesmo só ouvindo “nãos”. A primeira entrevista realizada se deu no segundo dia, foi também a única, e, mesmo assim, as três duplas celebraram e sentiram que o trabalho estava começando “de verdade”. Com o passar do tempo fomos “pegando o jeito” e começamos a conseguir mais entrevistas – isso, aliás, pareceu um processo que durou a coleta inteira, cada vez eram criadas novas estratégias para conseguir entrevistas – entendendo esse “jeitinho” como um importante aprendizado. Mudamos a forma de falar, o tom de voz, a forma de abordar as pessoas, entre outras coisas. Todas estas mudanças surgiram a partir de observação e experimentação e se traduziram de formas diferentes em cada pessoa. Assim, passamos a identificar quem tinha mais facilidade para marcar as entrevistas, quem era mais rápido entrevistando ou quem era mais meticuloso no questionário. Obviamente todas as atividades eram realizadas por todos os entrevistadores, o que nos fez ter que lidar com as qualidades e defeitos dos outros, além de nossas próprias frustrações.

As mães e o contato com elas também eram desafiadores. É impossível não se afetar nessas relações, apesar de tentar manter sempre a maior aparência de imparcialidade possível. Nesses momentos a dupla de campo sempre serviu como desabafo e companhia para impressões, frustrações, experiências e sentimentos que surgiam. Às vezes éramos tocados, como na vez em que, após muitas mães recusando participar da entrevista ou participando sem muito interesse, encontramos uma senhora que nos recebeu muitíssimo bem. Falava com muito amor do filho – na casa podíamos ver muitas fotos dele – e estava muito feliz em participar da entrevista, interessada na avaliação do estado nutricional que faríamos da criança e no livrinho de receitas que oferecíamos como agradecimento. Animados com tanta disponibilidade, foi bastante desconcertante começar a entrevista, ao perguntar os critérios de exclusão. O filho da senhora era adotivo e nos sentimos muito mal de “rejeitar” sua entrevista. Parecia negar a validade de sua posição como mãe, que é tão legítima como a de uma mãe biológica. Conversamos bastante com a mãe, explicando os motivos das pesquisas em andamento que analisariam aspectos de hereditariedade e realizamos a avaliação nutricional da criança, deixando também o livrinho de receitas. O encontro acabou bem, mas ainda repercutiu nos membros do grupo por um tempo.

Essa e outras situações mais ou menos sutis eram experienciadas com frequência e nos traziam reflexões sobre realidades que não nos eram próximas. Entrevistas em casas precárias também foram desafiadoras. Por vezes, o cheiro do ambiente e a quantidade de pulgas que se observava andando pela cama, único lugar para se sentar, requeriam um esforço para ignorar nossas reações mais espontâneas.

Esse trabalho rico, porém desgastante, também possui uma intensidade que foi sentida nas relações pessoais. Entendo que é “comum” que haja dificuldades ao se passar oito horas seguidas com as mesmas pessoas, cinco vezes por semana. Além disso, a frustração e cansaço físico somam-se a essas relações. Deste modo, muitas conversas foram realizadas e aprendemos a encontrar “caminhos do meio” quando havia diferenças de opinião.

Ao longo do trabalho do campo, e mesmo após seu término, realizei as disciplinas obrigatórias e optativas para o programa de mestrado. A vinda de outra universidade, principalmente uma com um projeto político pedagógico tão diferente da UNIFESP, me proporcionou um estranhamento muito produtivo. O caráter interdisciplinar foi bastante desafiador, discussões com colegas de classe das mais diferentes áreas e com os mais diferentes olhares me tiram de uma zona confortavelmente já conhecida e me obrigaram

a trabalhar discussões de uma maneira diferente. Inicialmente me senti insegura para expressar algumas ideias, já que estava falando com “psicólogos” ou “assistentes sociais”, que “deveriam saber dessas coisas melhor do que eu”. No entanto, as aulas e contatos pessoais desmistificaram a existência de uma única verdade e mostraram a importância dessa diversidade de olhares que é tão mais rica quanto maior a multiplicidade das origens das pessoas.

O segundo ano de mestrado foi dedicado à tabulação dos dados, análises estatísticas e escrita de artigos científicos e da presente dissertação. Imaginei que, depois de um ano realizando campo, este seria um momento “mais tranquilo”. Estava enganada. Descobri a necessidade de uma autodisciplina e organização muito grande. Além disso, o desgaste físico foi substituído pelo desgaste mental, que era também resultado de momentos de “bloqueio” para escrever. Nesse período acredito que aprendi muito sobre minhas formas de produzir – que estão, obviamente, ainda em inquietante processo.

Além do trabalho de pesquisar, fui transformada pela minha pesquisa. Teorias e conhecimentos adquiridos durante esses dois anos se inscreveram em mim e na minha forma de ver o mundo. Teorias de Bourdieu e discussões sobre culturas passaram a permear minhas vivências e minhas conversas, fossem em sala de aula ou em um bar no fim de semana. Assim, trouxeram um novo olhar para discussões mais profundas ou mesmo para as experiências banais do dia a dia, fazendo sentido como maneira de perceber os acontecimentos. Além disso, o encantamento e possibilidade de conhecer e aprender novas coisas só abriu mais espaço e interesse para a busca por outros autores e teorias para entender o “social”.

Finalmente, percebo o mestrado como um importante marco para minha vida e para entender a pessoa que sou hoje – que é muito diferente da de dois anos atrás. A vinda para outra cidade, deixando amigos, família e um estilo de vida para esta imersão na faculdade e no projeto me posicionou, segundo percebo, em novos *campos* que contribuíram para moldar meu próprio *habitus*.

8. ANEXOS

ANEXO I – QUADROS DESCRITIVOS DA REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERATURA

Quadro 1. Ensaaios reflexivos e artigos de revisão internacionais acerca da aplicação do referencial teórico de Pierre Bourdieu no estudo do comer.

Referência	Abordagem e principais observações
Grignon, 1988	Examina a definição implícita de gosto expressa no consumo, assim como as definições teóricas sociológicas do gosto como sistema de disposições e/ou oposições. Discute a concepção de diversos sociólogos no que diz respeito a teorias relacionadas ao gosto, dentre eles Bourdieu. A partir do conceito de <i>habitus</i> , entende que o estudo da alimentação comporta os aspectos da estrutura social em que esta está inserida. Assim, discute a distinção por meio de gostos alimentares em diferentes camadas sociais. O autor defende que, apesar de pesquisas de opiniões serem mais utilizadas por sociólogos que estudam a alimentação, o questionário acerca do consumo se constitui como veículo útil de acesso a uma imposição implícita do gosto. Assim, entende-se o gosto como um consumo habitual, cuja prática é determinada pelo acesso e determinante de hábitos, e, por este motivo, passível de se acessar por meio do consumo.
Gronow, 1993	Discute a construção histórica do gosto considerado “refinado” a partir do trabalho de Bourdieu em sua obra “A Distinção”. Apresenta uma pesquisa histórica sobre o gosto como forma de distinção social na França e Inglaterra nos séculos XVII e XVIII. Utiliza uma abordagem sociológica do consumo sob uma perspectiva de identidade social, em que preferências alimentares e maneiras à mesa servem como indicadores de estilos de vida e preferências de classes sociais. Dessa maneira estabelece um diálogo entre as teorias de Bourdieu e as descrições históricas apresentadas, a fim de melhor entendê-las. O autor discute o “bom gosto” como um mecanismo de identificação e distinção de uma classe (ou subgrupo de classe) social. Por fim, problematiza as estruturas de consumo da contemporaneidade, utilizando-se dos referenciais de Campbell e Simmel. Conclui que um “bom gosto” é sempre substituído por um novo “bom gosto”, servindo, desta maneira, de forma a reforçar as estruturas da sociedade moderna.

Leyerle, 1995	<p>Discute a forma como Clemente de Alexandria, em seu livro <i>Pedagogo</i>, dita um código de etiqueta à mesa, relacionando-o com questões morais cristãs. Para tanto, a autora busca suporte no conceito de <i>habitus</i>, especialmente na noção de que alguns ditames de etiqueta, por meio de seus detalhes sobre a correta maneira física e verbal, inscrevem no corpo os princípios mais elementares do conteúdo arbitrário de uma cultura, colocando tal conteúdo além do alcance consciente. Justamente, o objetivo de Clemente era remodelar os cristãos para que suas maneiras externas revelassem suas disposições internas. Nos termos de Bourdieu, Clemente articulava um compromisso com uma “estilização” do comer, na qual seria negada a crua realidade material da alimentação e a ênfase se deslocaria da substância e da função para a forma. Se, como Bourdieu sugeria, nossas vidas são vividas conforme uma filosofia prática, elas consistem, nas palavras de Clemente, em saber que tipo de comportamento é necessário para uma pessoa denominada cristã. Assim, para a autora, as boas maneiras ditadas por Clemente codificam uma cosmologia na qual a “crença verdadeira” é aprendida pelo corpo.</p>
Williams, 1995	<p>Discute a lacuna existente nas teorias entre classe, saúde e estilos de vida por meio de uma discussão crítica do trabalho de Bourdieu. Apresenta os principais trabalhos na área em questão, apontando para a mudança gradual nas teorias que explicam os comportamentos relacionados à saúde. Aponta que recentemente a pesquisa sociológica passou a se concentrar nos sentidos que perpassam os comportamentos e nas circunstâncias em que as pessoas vivem e trabalham, entendendo que estas moldam seus estilos de vida. O autor apresenta o referencial teórico de Bourdieu como importante contribuição no debate de saúde e estilo de vida. Partindo do conceito de prática proposto por Bourdieu, discute-se que os comportamentos relacionados à saúde são, assim como outros aspectos da vida cotidiana, banalizados e, por este motivo, regidos por uma lógica nem sempre consciente, mas inculcada socialmente. Desta maneira é apresentado o conceito de <i>habitus</i>, campo e capital que, em conjunto, levariam a uma <i>hexis</i> corporal, ou seja, à inscrição nos corpos de valores sociais, resultando nas formas como os indivíduos se portam. É ainda apresentada a discussão da busca de uma distinção social na construção de estilos de vida (relacionados à saúde). O autor realiza</p>

	uma crítica aos conceitos de Bourdieu no que diz respeito ao entendimento do sujeito como um agente pouco ativo de suas escolhas. No entanto, conclui que tal referencial elucida importantes pontos para a análise sociológica da saúde e da doença.
Power, 1999	A autora apresenta, de forma concisa e objetiva, os seguintes conceitos, conforme definidos por Bourdieu: <i>habitus</i> ; práticas; campo e capital. Posteriormente, ilustra como tal referencial teórico pode ser utilizado, exemplificando com sua pesquisa vigente, na qual é estudada a forma como as mães solteiras de uma pequena cidade alimentam suas famílias. Entende que tal prática de alimentação familiar tem sua própria lógica e que esta deriva da interação entre o <i>habitus</i> e o campo, e do acúmulo e do uso de diferentes tipos de capital. Conclui que este referencial teórico tem potencial para diversas áreas de interesse na Socioantropologia da Alimentação, como estudos acerca do corpo, da estratificação social, dos sistemas agrícolas, dos comportamentos e práticas alimentares, da atuação profissional na Nutrição e da indústria alimentar.
Wright, Nancarrow e Brace, 2000	Apresentam a importância da pesquisa acerca do gosto na área de marketing apontando que nesta o gosto é principalmente abordado como uma construção unicamente psicológica. Utilizando-se do referencial teórico de Bourdieu, o trabalho traz luz às questões culturais e históricas que permeiam as preferências alimentares. Expõem as principais formas de pesquisa na área de marketing para o entendimento do gosto, por meio de exemplos ilustrativos e da discussão de uma pesquisa qualitativa realizada na França e Reino Unido. A partir de tal exposição, os autores propõem uma análise sistemática dos aspectos culturais do mercado, baseando-se nos conceitos de Bourdieu. Deste modo, é apresentada a noção de um gosto classificado e classificador, apoiada no conceito de <i>habitus</i> , a ser utilizada para remodelar os métodos tradicionais de pesquisa de mercado.
Garine, 2001	A partir da noção de que a comida ³ compõe a identidade, o autor disserta sobre preconceitos e estereótipos alimentares, baseados em religiões, etnias, localidades geográficas e nível socioeconômico. Os hábitos alimentares são marcadores sociais e culturais, que salientam diferenças e até barreiras entre as classes sociais. Garine aponta que Bourdieu popularizou a oposição entre os gostos de necessidade, associados à classe trabalhadora, e os gostos de luxo, associados à burguesia. Os gostos de luxos envolvem

	aspectos como inovação, exotismo, princípios filosóficos e, mais relevantemente, a “expertise” no gosto. O autor acrescenta o chauvinismo à lista, já que cada grupo dominante estabelece as regras do jogo, criando uma hierarquia de critérios que devem ser aceitos para balizar a distinção social.
Wright, Nancarrow e Kwok, 2001	Examinam a influência da cultura no gosto alimentar e suas implicações na pesquisa de consumo. Entendem que o gosto não se define apenas pelas propriedades gustativas do alimento, mas por meio de uma complexa rede de fatores que abrange outras propriedades da comida (tais como aparência e cheiro), expectativas geradas pelo marketing das indústrias de alimentos e, até mesmo, o país de origem do sujeito. Discute a influência da cultura (em seu contexto histórico, geográfico e econômico) na construção do gosto e preferências alimentares, mais especificamente do gosto por doces. Por meio da exposição de trabalhos de diferentes países, os autores apresentam o consumo como mecanismo de distinção e inclusão. A partir dos achados de Bourdieu sobre a preferência por doces nas classes médias da França na década de 1970, os autores discutem sobre tais preferências na população inglesa. Deste modo, utilizam como conceito-chave o capital cultural proposto por Bourdieu. Por fim, contextualizam o tema consumo na globalização contemporânea e propõem o estudo da influência da cultura no consumo na área de marketing.
Power, 2003	A autora observa que, apesar de vivermos em uma cultura na qual a imagem é poderosa forma de comunicação, a Sociologia da Alimentação permanece metodologicamente arraigada aos textos. Assim, as limitações dos métodos centrados nos textos são exploradas e são apresentadas uma breve história e uma descrição dos métodos visuais. Os conceitos de Bourdieu são usados para explicar porque, durante a prática de métodos como entrevistas e histórias orais, o pesquisador se depara com situações e práticas que não são exprimíveis em palavras. São citados como motivos para tanto a natureza inconsciente do <i>habitus</i> e o fato de que frequentemente é difícil para um ator social transformar suas práticas em palavras, pois a grande questão da prática é o fazer, e não o pensar, verbalizar e expressar. A autora propõe que o uso de métodos visuais pode fortalecer a produção de conhecimento neste campo científico.

Pietrykowski, 2004	Disserta sobre o movimento “Slow Food”, explorando as formas em que este concilia o prazer material com uma postura consciente de consumo quanto às questões sociais e ambientais. O desejo de resistir à hegemonia do fast-food e a busca por comidas locais e regionais embebidas de patrimônio cultural compõem a constituição de um <i>habitus</i> . Entretanto, o capital cultural adquirido pelos participantes do movimento forma a identidade dos mesmos de forma mais complexa do que pode ser explicado pela afiliação a uma dada classe social. O “Slow Food” desenvolve uma filosofia na qual o gosto pode ser desenvolvido como uma forma de capital humano e as práticas coletivas de consumo permitem a aquisição de uma forma de capital cultural. Ademais, ele insere um atributo associado ao capital cultural – o gosto – em uma economia social voltada para a preservação de certas comidas e práticas alimentares. Assim, o capital cultural abrange mais do que um sinal de distinção social.
Albon, 2005	Apresenta diversas abordagens teóricas sobre a alimentação, com interesse específico na ingestão de doces por crianças. Inclui os conceitos delineados por Bourdieu, afirmando que este associava o gosto à classe social e que seu conceito de <i>habitus</i> pode ser utilizado para explicar a transmissão do gosto por doces através das gerações. Entretanto, a autora o critica por buscar uma fórmula que explique as preferências culturais de grupos a partir da classe social, sem considerar outras variáveis. Ela conclui que os doces se posicionam em um lugar entre a comida e um artefato cultural, que deve ser analisado no contexto dos valores, preocupações, rotinas e atividades que as crianças desenvolvem e compartilham entre si na tentativa de controlarem suas próprias vidas.
Marshall, 2005	Discute a construção social do gosto, ressaltando a importância de entender a situação e contexto em que a comida é consumida. A partir do trabalho de Falk, discute a alimentação como distinção e as refeições como reflexo dos valores e normas sociais. Apresenta a teoria da construção de “bom gosto” de Gronow e as contribuições de Bourdieu para o entendimento de um gosto de classe. Assim, utilizando as teorias de Bourdieu, o papel da comunidade no “comer” é percebido por meio de <i>práxis</i> centradas em ideias comuns a respeito do ritual, rotina e convencional. Por meio das refeições, como objetos e eventos, o autor explora os

	reflexos do passado e da cultura. Examina, ainda, o papel das refeições no consumo alimentar, afirmando que grande parte do significado simbólico se dá não pelo quê se come, mas por como se come, seja em rituais ou no dia a dia. Observa mais atentamente os achados de um estudo com casais escoceses, no qual aponta a importância do jantar em família para essa população e uma forte tendência tradicional, permeada pelas preferências particulares na refeição. Conclui que refeições, sejam ritualísticas ou cotidianas, provavelmente continuarão se configurando como importante parte do comer, apesar da individualização da prática do consumo.
Gallegos e McHoul, 2006	Discutem como a problemática do gosto é entendida a partir de Bourdieu e Campbell, e seus conceitos-chave. Utilizando-se da teoria sócio-política de Bourdieu, os autores apresentam o <i>habitus</i> para entender o gosto como meio de distinção social. Campbell, e seu entendimento a partir do sujeito orientado pelo psicológico, são utilizados com importante contraponto à teoria de Bourdieu. Apontam que, apesar de se configurarem como referenciais teóricos opostos, ambos os teóricos preservam a dualidade público-privado proposta por Kant. Propõem que o gosto deve ser entendido como um conjunto de práticas que reafirma uma história particular de nós mesmo. Segundo Arendt, o indivíduo não é o que consome, mas o que, como um ser consumidor, ele “fala”. Concluem apontando a necessidade de entender a gramática básica da linguagem do gosto antes que se proponha uma grande teoria sobre este.
Méndez, 2006	Revisa as perspectivas atuais da Sociologia da Alimentação, em especial sobre os efeitos da modernidade alimentar, como a desestruturação do padrão de refeições, a individualização da alimentação e a “gastro-anomia”, apresentando dados de recentes pesquisas europeias. Discute se a classe social ainda é um determinante importante das práticas alimentares neste novo cenário, concluindo que mais dados empíricos são necessários, pois ao mesmo tempo em que não se descarta tal efeito, constata-se que atualmente a diversidade de práticas alimentares é maior e que é possível que, em vez de classes sociais, existam grupos sociais menores (ou “tribos”) com práticas alimentares semelhantes e que apresentam uma lógica identitária explicativa. A autora

		também articula a sociologia do consumo com a da produção de alimentos, apresentando modelos de análises holísticas e “atômicas” (ou pulverizadas) da cadeia agroalimentar.
Hollows e Jones, 2010		Analisa a veiculação na televisão do premiado chef inglês Heston Blumenthal, focando em dois temas interligados: como ele mudou os padrões dos programas ingleses de culinária (que anteriormente se pautavam pela didática) e como seus programas serviram para consolidar o chef como uma marca. Utilizando os conceitos de campo artístico, definidos por Bourdieu, especialmente os referentes às recompensas artísticas heterônomas e autônomas, os autores analisam como Blumenthal é representado como um artista autônomo de vanguarda, mas negocia uma posição para este tipo de prática estética em um campo popular e populista como a televisão. O chef não adéqua suas criações para a suposta simplicidade exigida pela televisão, mas sim pavimenta um caminho no qual ele mesmo é o principal espetáculo e pelo qual ele estetiza e teoriza seu próprio trabalho, legitimando sua prática como objeto de valor artístico e intelectual.
Vardi, 2010		Explora a prática cultural norte-americana denominada “competição alimentar”, isto é, uma competição cujo ganhador é aquele que consegue comer mais em menor período de tempo. O autor foca nas competições disputadas por negros, porém organizadas por brancos, que era uma prática popular de entretenimento na transição do século XIX para o XX. Utiliza o conceito de capital cultural proposto por Bourdieu para analisar a estrutura e o conteúdo destes concursos. A análise se divide em: 1) expor as diversas instâncias e contextos sociais em que estes concursos ocorriam; 2) dissecar os grandes temas e técnicas retóricas utilizadas pelos brancos para retratar tais eventos e; 3) discutir as possibilidades de resistência dos negros na luz destes eventos. O autor argumenta que os brancos detentores de poder tentavam estabelecer tais eventos como locais de controle social e violência simbólica, no qual narrativas e imagens racistas e desumanizadoras eram produzidas e promulgadas, especialmente pelo uso de homologias entre os negros e animais ou máquinas e pela insinuação de canibalismo.
Chabrol e		Os autores partem das seguintes premissas: 1) o patrimônio alimentar não envolve apenas os produtos alimentares e suas técnicas

<p>Muchnik, 2011</p>	<p>de produção, mas também as ferramentas e tecnologias de consumo apresentadas pelos consumidores e; 2) em uma dada cultura, um produto alimentar é ligado a específicas ferramentas e tecnologias de consumo exibidas pelos consumidores. Assim, eles examinam tais aspectos pelos exemplos do presunto cru, arroz e chocolate. Entre estas ferramentas e tecnologias encontram-se a aquisição de conhecimento e o “know-how”, que são atividades sociais embebidas nas instituições, regras, valores e crenças. Para compreender a dimensão simbólica destas ferramentas e tecnologia, os autores utilizam diversos referenciais teóricos, entre eles o conceito de <i>habitus</i> tal qual definido por Bourdieu. Concluem que as práticas do consumidor contribuem para o status de um produto como patrimônio alimentar.</p>
--------------------------	--

Quadro 2. Ensaio reflexivo e artigos de revisão nacionais acerca da aplicação do referencial teórico de Pierre Bourdieu no estudo do comer.

Referência	Abordagem e principais observações
Colaço, 2004	Discute algumas mudanças modernas em torno do comer (como o hábito crescente de “comer fora”), abrangendo questões da distinção social por meio dos conceitos de noções de variedade, novidade e quantidade, contextualizadas no confronto entre a lógica comercial e a lógica simbólica expressa pelos frequentadores de praças de alimentação em shopping-centers. Postula que há diferenças no uso e nos sentidos atribuídos a tais espaços, não só entre as classes sociais, mas também no interior das mesmas, porém tais diferenças se organizam ao redor de uma lógica de hierarquia.
Raud, 2008	Analisa estratégias das indústrias alimentícias Danone e Nestlé no mercado brasileiro de iogurtes funcionais, com base na abordagem política dos mercados, no quadro da Nova Sociologia Econômica e, em especial na formulação de Bourdieu do campo econômico, que considera a existência de empresas dominantes e dominadas, que postula que o conflito entre elas é mediado pelo campo e que destaca o papel estratégico do Estado nas lutas de poder.
Carvalho e Luz, 2009	Atualizam recursos teóricos de análise no processo de construção de práticas em saúde na cultura contemporânea, com embasamento em diversos autores das ciências sociais e tomando a concepção de corpo como ponto de partida. As práticas produzem reações e transformações sociais, e seus sentidos e significados são construídos socialmente. Assim, por exemplo, o significado de alimentação saudável não deve ser “naturalizado” (ou tido como “dado”), pois é uma construção social que se realiza no “pensar os alimentos”, em um processo social de percepção e atribuição de sentidos. Tal percepção é em parte composta pelo <i>habitus</i> do sujeito, conforme definido por Bourdieu. O <i>habitus</i> é, assim, uma categoria que constitui um instrumento básico na interpretação das práticas, inclusive as alimentares.

Vasconcelos, 2010	Analisa a trajetória do processo de produção do conhecimento científico que garantiu especificidade ao campo da Nutrição no Brasil, do seu advento até os dias atuais. Os referenciais teóricos que sustentam o artigo são o conceito de campo científico, desenvolvido por Bourdieu, e os conceitos de paradigma e comunidade científica, introduzidos por Kuhn. Conclui indagando se a atual formação profissional possibilita ao nutricionista o desenvolvimento das habilidades e competências para a atuação em uma ciência da Nutrição pós-genômica, multidisciplinar e caracterizada pela integração de dimensões biológicas, sociais e ambientais.
Carvalho et al., 2011	Com base nos conceitos de Bourdieu de campo científico e de capital, analisam as concepções de “comer, alimentar e nutrir”, transpondo-as do senso comum para o campo científico, por meio de uma estratégia metodológica de conceituação, constituindo-as como categorias de análise e interpretação para pesquisas das Ciências Humanas e da Saúde acerca das práticas alimentares. Diferenciam os conceitos de “comida” e “alimento”, entendendo que eles refletem realidades diferentes, porém não mutuamente exclusivas. Discutem também os sentidos remetidos à alimentação, como um campo que, subsequentemente, sofre pressões do campo econômico e político. Já o campo da Nutrição é apresentado como uma maneira moderna de ordenamento da alimentação, balizada pela ciência, e de caráter normativo. São expostas, entretanto, tentativas recentes de articulação entre estes campos e categorias analíticas, em função da complexidade da problemática alimentar.

Quadro 3. Artigos originais internacionais acerca da aplicação do referencial teórico de Pierre Bourdieu no estudo do comer.

Referência	Local	Objetivo e abordagem	Recorte metodológico
Tomlinson, 1994	Reino Unido	Comparar os padrões alimentares entre diferentes classes sociais no Reino Unido. Utiliza o referencial teórico de Pierre Bourdieu e suas teorias acerca da distinção como ponto de partida.	Estudo quantitativo, realizado em 7.265 lares. Foram analisadas variáveis referentes à classe social, composição demográfica, renda e gostos semanais com a alimentação. Os resultados foram obtidos por meio da análise linear discriminante e da análise canônica discriminante.
Warde, 1994	Inglaterra	Explorar as divisões domésticas de trabalho, dinâmica do lar e aspirações sociais por meio das práticas alimentares e relacionar os achados com os resultados do trabalho de Charles e Kerr (1988). Utiliza a noção de “gosto por necessidade” apresentada por Bourdieu e discute a relação entre estilo de vida e preferências alimentares.	O trabalho é parte de um estudo mais abrangente que observa a divisão de trabalho dentro do lar. Os dados foram obtidos por meio de questionários fechados respondidos por 323 famílias. Foram analisados dados referentes à preparação da comida, ao papel da comida na rotina doméstica e às preferências alimentares. Ademais, utilizou-se um questionário adaptado do trabalho de Bourdieu em “A Distinção” para explorar os estilos de vida.
Ochs et al.,	Itália e	Analisar as práticas mundanas e cotidianas que	Estudo qualitativo e etnográfico. Foram gravados e

1996	Estados Unidos	socializam as crianças no mundo da comida e do gosto, em famílias de países distintos. Utiliza os conceitos de gostos de necessidade e gostos de liberdade/luxo, propostos por Bourdieu, para analisar os discursos sobre alimentação que emergem nos jantares familiares, comparando as famílias italianas e americanas.	analisados jantares familiares (10 em cada país), com famílias de classe média que possuíam pelo menos dois filhos, com idade no mínimo superior a três anos.
Cockerham, 2000	Rússia	Analisar estilos saudáveis de vida na Rússia. Baseado nos referenciais teóricos de Bourdieu e Weber, propõe que as práticas não saudáveis são o desfecho de condições estruturais (as chances de vida), mais do que aspectos de agência (as escolhas de vida).	Estudo quantitativo, com levantamento populacional de uma amostra representativa de 8.402 sujeitos de ambos os sexos, de 16 a 102 anos, vivendo na Rússia pós-comunismo. As variáveis constituintes do estilo de vida foram o consumo de álcool, o tabagismo, a prática de atividade física no lazer e a ingestão dietética de lipídeos.
Lupton, 2000	Austrália	Investigar as escolhas e preferências alimentares de uma região rural da Austrália. A partir do referencial de Bourdieu, discute que o consumo não é apenas marcado pelo capital econômico, mas também pelo capital cultural. Propõe que a valorização de certos aspectos da alimentação, em detrimento de outros, é um aspecto central da subjetividade de um indivíduo.	Estudo qualitativo, realizado com 34 casais heterossexuais, sem filhos. Por meio de uma entrevista semiestruturada e questionário, explora os hábitos e preferências alimentares cotidianos da população, assim como a noção de alimentação saudável e o uso e atitudes relacionados à “comida para levar” ou jantar fora.

Øygard, 2000	Noruega	Estudar a relação entre posição social e gosto alimentar. Baseia-se nas teorias de Bourdieu, mais especificamente no conceito de capital cultural, para entender diferentes dimensões da comida e sua relação com classe social e gênero.	Estudo quantitativo, com levantamento populacional de uma amostra representativa de 703 sujeitos de idade entre 23 e 26 anos. Utilizou-se como variáveis de posição social: capital cultural (medido por meio da escolaridade dos sujeitos e seus pais), capital econômico (medido pela renda familiar) e gênero. Com relação ao gosto alimentar, os participantes avaliaram comidas: exóticas, saudáveis, pesadas, baratas e tradicionais.
Kraaykamp, 2002	Holanda	Investigar como as pessoas com alto nível concomitante de capitais econômicos e culturais diferem, em termos de gosto, daquelas com apenas capital cultural ou econômico.	Estudo quantitativo, com levantamento populacional de uma amostra representativa de 1.251 sujeitos com idade acima de 25 anos que não vivem com os seus pais. O capital cultural foi medido pela escolaridade e pelo status cultural do emprego atual do sujeito. O capital econômico foi avaliado pela renda e pelo status econômico do emprego atual do indivíduo. As variáveis alimentares foram: uso de manteiga ou azeite de oliva no preparo alimentar; consumo de refeições caseiras e de refeições prontas; ingestão de cogumelos, batata frita, pão branco, ovo frito, sucos, vinho e bebidas alcoólicas no geral.

Tomlinson, 2003	Grã-Bretanha	Explorar se as noções de classe e gênero ainda são influências importantes no estilo de vida e no comportamento de consumo, como propôs Bourdieu, ou se tais instâncias se desconectaram, em função das mudanças nas estruturas sociais, como propõe a escola pós-fordista.	Estudo quantitativo, com levantamento populacional de uma amostra representativa de 9.003 sujeitos com idade acima de 18 anos. Constitui-se como estudo de coorte, com dados coletados em 1985 e 1992. As variáveis alimentares e nutricionais foram: consumo de “chips”, ingestão de frutas e uso de suplementos vitamínicos.
Tivadar e Luthar, 2005	Eslovênia	Investigar a lógica que motiva cada conjunto de práticas alimentares e que os faz significativo para o indivíduo. Por meio do <i>habitus</i> , estuda a associação entre as práticas alimentares dos sujeitos, suas visões de mundo, nível socioeconômico e consumo cultural.	Estudo quantitativo, com levantamento populacional de uma amostra representativa de 1.213 sujeitos com idade entre 18 e 65 anos. Foram mensuradas as seguintes atitudes alimentares: inclinação para novidades; gostos de necessidade; gostos de luxo; preocupação com saúde e controle do peso e dimensão estética e hedonista do comer.
Cazes-Valette, 2006	França	Descrever e interpretar o que comensais franceses contemporâneos consideram uma comida apropriada para os eventos festivos, comparando tais representações entre as classes sociais.	Estudo qualitativo, com amostra representativa de 1.000 franceses de ambos os sexos, com idade a partir de 20 anos. Foram realizadas entrevistas e as questões pertinentes aos objetivos foram destacadas e suas respostas categorizadas pela análise semântica, sendo tais posteriormente submetidas à análise fatorial, gerando “tipos” de comensais.

Manderson e Turner, 2006	Canadá	<p>Analisar os jogos de força, as trocas de capital e as construções sociais no espaço social denominado “Coffee House”, que consiste em um encontro semanal em uma grande faculdade de Direito, geralmente patrocinado por firmas de advocacia, no qual alunos e professores interagem. Os conceitos de Bourdieu são usados para analisar os efeitos da “Coffee House”; como ela opera coletivamente para criar uma figura social de alto reconhecimento – o advogado corporativo, cujo papel é praticado entre os alunos.</p>	<p>Estudo qualitativo, etnográfico, com observação participante em dez “Coffee House” e oitenta entrevistas não estruturadas informais com frequentadores e trabalhadores do evento. Também foram realizadas oito entrevistas semi-estruturadas para se obter detalhes sobre a história deste evento. Os diferentes tipos de bebidas consumidas (cerveja vs. vinho) são analiticamente explorados como capitais sociais e simbólicos.</p>
Johnston e Baumann, 2007	Estados Unidos	<p>Examinar o jornalismo gastronômico americano e, dentro deste, como algumas comidas são legitimadas como símbolos de alto status cultural nesta era, denominada pelo autor como a era da “omnivorousness”, conceituada como uma medida da largura – ou do alcance – do gosto e do consumo cultural.</p>	<p>Estudo qualitativo, com análise semântica do discurso de todas as edições publicadas pelas revistas americanas Bon Appétit, Saveur, Food and Wine, and Gourmet no ano de 2004. A partir dos resultados, mostra como esse novo cenário também opera dentro da lógica de distinção social, ainda que com mais nuances.</p>
Warin et al., 2008	Austrália	<p>Apresentar as narrativas de duas mulheres obesas de diferentes classes sociais, para mostrar como a</p>	<p>Estudo qualitativo, etnográfico. Foram selecionadas, a partir de um estudo epidemiológico sobre saúde</p>

		obesidade está embebida em um <i>habitus</i> , que forma uma complexa estrutura social de gênero e classe, no qual o “papel de mãe” detém grande importância	materno-infantil, 30 mães, sendo que 15 de baixo nível socioeconômico e 15 de alto nível. Foram realizadas histórias orais e observações participantes com a amostra completa. Neste artigo, são apresentadas as narrativas de apenas duas mães, escolhidas por representar bem as biografias de cada grupo estudado.
Frie e Janssen, 2009	Alemanha	Apresentar a análise de correlação canônica não linear como um potencial método de pesquisa na Epidemiologia Social, com base na teoria de Bourdieu, para descrever as relações complexas entre os fatores sociais e a saúde.	Estudo quantitativo, com levantamento populacional de uma amostra representativa de 695 sujeitos de ambos os sexos, de 30 a 59 anos, residentes da cidade de Cologne. Foram integradas na análise variáveis socioeconômicas demográficas; de estilo de vida e gosto; comportamentos de saúde (que incluía alimentação) e; estado de saúde. Especificamente, as variáveis alimentares foram o consumo de embutidos, pães integrais, hortaliças frescas, “fast-food”, bolos e bolachas.
Ignatow, 2009	Não se aplica	Para mostrar a utilidade de um conceito revisado de <i>habitus*</i> , examina os discursos de dois grupos virtuais de apoio a comedores compulsivos, um religioso e outro secular.	Estudo qualitativo, que analisou o discurso dos e-mails trocados por dois grupos de apoio a comedores compulsivos, um cristão e outro secular. Os elementos de interesse foram as metáforas incorporadas e a

			<p>linguagem abstrata, usada para discutir as dificuldades dos membros dos grupos com comida e peso corporal. Tais elementos foram destacados e foi realizada análise semântica para identificar as estruturas entre os elementos. Foi explorada a associação destas estruturas com a vinculação social dentro de cada grupo.</p>
--	--	--	---

*Brevemente, o autor propõe que o efeito da cultura sobre a ação social pode ser mais bem examinado quando se considera que os esquemas cognitivos são instâncias incorporadas (e não uma parte do *habitus*, como propôs Bourdieu), estruturadas por metáforas, e que os discursos contêm informações corporais que interagem com o *habitus*.

Quadro 4. Artigos originais nacionais acerca da aplicação do referencial teórico de Pierre Bourdieu no estudo do comer.

Referência	Local	Objetivo e abordagem	Recorte metodológico
Garcia, 1997	São Paulo/SP, Brasil	Explorar a dimensão da comida e suas representações simbólicas no meio urbano, conhecer o que as pessoas comem e o que representa comer no centro da cidade de São Paulo e as relações entre o capital financeiro e as escolhas alimentares.	Estudo qualitativo, ancorado no conceito de <i>habitus</i> e na teoria das representações sociais, com observação e entrevistas de funcionários que trabalham na Secretaria da Habitação da Prefeitura e que fazem pelo menos o almoço no centro da cidade.
Murrieta, 1998	Ilha de Ituqui, Santarém/PA, Brasil	Analisar as práticas alimentares cotidianas na ilha de Ituqui e suas interações com o <i>habitus</i> e as estruturas mentais e sociais, os sistemas de representação e as infra-estruturas econômico-ambientais.	Estudo qualitativo e etnográfico, realizado com a população cabloca da referida ilha (ou o campesinato histórico da Amazônia). As unidades de análise deste estudo foram o indivíduo e a unidade doméstica. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas; recordatórios alimentares de 24 horas e observações participantes.
Murrieta, 2001*	Ilha de Ituqui, Santarém/PA, Brasil	Apresenta e avalia os dados sobre processos de escolhas alimentares observados entre os habitantes da Ilha de Ituqui, visando analisar os <i>habitus</i> e os gostos adquiridos, demonstrar a inter-relação e a causalidade mútua dos fatores sociais, econômicos e biológicos que caracterizam este processo e confrontar as práticas realizadas com as normas e discursos que objetivam	Estudo qualitativo e etnográfico, realizado com a população cabloca da referida ilha (ou o campesinato histórico da Amazônia). As unidades de análise deste estudo foram o indivíduo e a unidade doméstica. Foram realizadas observações participantes; recordatórios alimentares de 24 horas; e entrevistas não estruturadas e semiestruturadas (sendo que estas últimas visavam

		mostrar distinção social.	construir uma lista abrangente de comidas consumidas, assim como os aspectos e critérios mais comuns para o sistema local de classificação dos mesmos).
Saglio-Yatzimirsky, 2006	São Paulo/SP, Brasil	Analisar a alimentação dos “favelados”, dentro de uma abordagem sociológica e antropológica, construindo um panorama sobre o <i>habitus</i> popular, que se manifesta na representação do que é a comida para os sujeitos, na combinação destas em um prato e nas comidas preparadas em dia de festa.	Estudo qualitativo, com entrevistas realizadas com famílias residentes em duas favelas de São Paulo.
Bezerra, 2009	Fortaleza/CE, Brasil	Entender os discursos, as práticas e os significados associados à merenda escolar, considerando que estes seriam predispostos pelos <i>habitus</i> dos diversos sujeitos da escola.	Estudo qualitativo e etnográfico, com observação sistemática do cotidiano escolar e do entorno da escola; entrevistas abertas com gestores e professores da escola, merendeiras e mães; preenchimento de questionários e realização de desenhos e grupos focais com os alunos.
Oliveira et al., 2010	Rio de Janeiro/RJ, Brasil	Apreender a significação da alimentação para idosos institucionalizados e as mudanças em seus <i>habitus</i> , causadas pelo esvaziamento pessoal promovido pela institucionalização.	Estudo qualitativo e etnográfico, com observação participante e entrevistas semiestruturadas aplicadas a idosos de ambos os sexos, residentes em duas Instituições de Longa Permanência para Idosos.
Silva et al., 2010	Não se aplica	Descrever o campo científico da Alimentação e Cultura no Brasil.	Estudo quantitativo, baseado nos conceitos de campo e <i>habitus</i> , conforme definidos por Bourdieu. Procurou

			identificar características dos grupos brasileiros que estudam Alimentação e Cultura no Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPQ (e em suas séries históricas), nas sociedades e organizações científicas e suas publicações em bases de dados bibliográficos.
Carvalho e Luz, 2011	Rio de Janeiro/RJ, Brasil	Aprofundar os significados construídos nas práticas de alimentação que reproduzem os <i>habitus</i> “natural” e “fast-food”.	Estudo qualitativo e etnográfico, com observação participante em restaurantes naturais e vegetarianos, mercados, feira de alimentação orgânicos e em um núcleo de alimentação viva; e entrevistas informais realizadas com os proprietários, usuários e funcionários de alguns restaurantes.
Prado et al., 2011	Não se aplica	Descrever e analisar criticamente a pesquisa sobre alimentação no Brasil, para tecer reflexões sobre o campo científico da Alimentação e Nutrição.	Estudo quantitativo, embasado no conceito de campo científico, conforme definido por Bourdieu. Procurou identificar características dos grupos brasileiros que estudam Alimentação a partir dos dados do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPQ.

*Murrieta destaca que o artigo publicado em 2001 complementa o trabalho publicado em 1998 e que, embora ambos partam dos mesmos dados, a análise difere entre eles.

Referências Bibliográficas dos quadros da revisão sistemática de literatura

- Albon D. Approaches to the study of children, food and sweet eating: a review of the literature. *Early Child Dev Care* 2005; 175(5): 407–417.
- Bezerra JAB. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. *Rev Bras Educ* 2009; 14(40): 103-115.
- Carvalho MCVS, Luz MT. Práticas de saúde, sentidos e significados construídos: instrumentos teóricos para sua interpretação. *Interface (Botucatu)* 2009; 13(29): 313-326.
- Carvalho MCVS, Luz MT. Simbolismo sobre "natural" na alimentação. *Ciênc. saúde coletiva* (2011); 16 (1): 147-154.
- Carvalho, MCVS, Luz MT, Prado SD. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva* 2011; 16(1): 155-163.
- Cazes-Valette G. Que la fête commence ou qu'on en finisse! (on line) 2006. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/sciences-humaines/publications-de-locha/detail/auteur-ouvrage/0/faire-la-cuisine-analyses-pluridisciplinaires-dun-nouvel-espace-de-modernite/disp/> (citado 2011 Jun).
- Cockerham W. Health lifestyles in Russia. *Soc Sci Med* 2000; 51(9): 1313-1324.
- Colaço J. Novidade, variedade e quantidade: os encontros e desencontros nas representações de comer em praças de alimentação em shopping-centers. *Mneme – revista de humanidades* 2004; 4(9): 1-31.
- Frie KG, Janssen C. Social inequality, lifestyles and health - a non-linear canonical correlation analysis based on the approach of Pierre Bourdieu. *Int J Public Health* 2009; 54(4): 213-21.
- Gallegos D, McHoul A. “It’s not about good taste. It’s about tastes good”: Bourdieu and Campbell’s soup... and beyond. *Senses & Society* 2006; 11(2): 165-182.
- Garcia RWD. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cad. Saúde Pública* 1997; 13(3): 455-467.
- Garine I. Views about food prejudice and stereotypes. *Social Science Information* 2001; 40(3): 487-507.
- Grignon C. Les enquêtes sur la consommation et la sociologie des goûts. *Revue économique* 1988; 39(1): 15-32.

- Hollows J, Jones S. Please Don't Try this at Home: Heston Blumenthal, Cookery TV and the Culinary Field. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 2010; 13(4): 521-537.
- Ignatow G. Culture and Embodied Cognition: Moral Discourses in Internet Support Groups for Overeaters. *Social Forces* 2009; 88(2): 643-669.
- Kraaykamp G. Cumulative advantages and inequality in lifestyle: a dutch description of distinction in taste. *Netherlands Journal of Social Sciences* 2002; 38(2): 121-141.
- Leyerle B. Clement of alexandria on the importance of table etiquette. *Journal of Early Christian Studies* 1995; 3(2): 123-141.
- Lupton D. The heart of the meal: food preferences and habits among rural Australian couples. *Sociology of Health & Illness* 2000; 22(1): 94-109.
- Manderson D, Turner S. Coffee House: Habitus and Performance among Law Students. *Law & Social Inquiry* 2006; 31(3): 649-676.
- Marshall D. Food as Ritual, Routine or Convention. *Consumption, Markets and Culture* 2005; 8(1): 69-85.
- Méndez CD. The Sociology of Food in Spain: European Influences in Social Analyses on Eating Habits. *Comparative Sociology* 2006; 5(4): 353-380.
- Murrieta RSS. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Itaquí, baixo Amazonas, Pará. *Rev. Antropol.* 1998; 41(1): 97-150.
- Murrieta RSS. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaquí, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia (São Paulo)* 2001; 44(2): 39-88.
- Ochs E, Pontecorvo C, Fasulo A. Socializing Taste. *Ethnos* 1996; 61(1-2): 7-46.
- Oliveira RBA, Veras RP, Prado SD. “O Fim da Linha”? Etnografia da alimentação de idosos institucionalizados – reflexões a partir das contribuições metodológicas de Malinowski. *Rev Bras Geriatr Gerontol* 2010; 13(1): 133-143.
- Øygard L. Studying food tastes among young adults using Bourdieu's theory. *J Consumer Studies & Home Economics* 2000; 24(3): 160–169.
- Pietrykowski B. You are what you eat: the social economy of the Slow Food movement. *Review of Social Economy* 2004; LXII(3): 308-321.
- Power E. An Introduction to Pierre Bourdieu's Key Theoretical Concepts. *Journal for the Study of Food and Society* 1999; 3(1): 48-52.

Power E. De-centering the Text: Exploring the Potential for Visual Methods in the Sociology of Food. *Journal for the Study of Food and Society* 2003; 6(2): 9-20.

Prado, S. D. et al.. A pesquisa sobre Alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo Alimentação e Nutrição. *Ciênc Saúde Coletiva* 2011; 16(1): 107-119.

Raud C. Os alimentos funcionais: a nova fronteira da indústria alimentar – análise das estratégias da Danone e da Nestlé no mercado brasileiro de iogurtes. *Rev Sociol Polít* 2008; 16(31): 85-100.

Saglio-Yatzimirsky M-C. A comida dos favelados. *Estud Av* 2006; 20(58): 123-132.

Silva JK, Prado SD, Carvalho MCVS, Ornelas TFS, Oliveira PF. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *Physis* 2010; 20(2): 413-442.

Tivadar B, Luthar B. Food, ethics and aesthetics. *Appetite* 2005; 44: 215-233.

Johnston J, Baumann S. Democracy versus distinction: a study of omnivorousness in gourmet food writing. *AJS* 2007; 113(1): 165–204.

Tomlinson M. Do distinct class preferences for foods exist? An analysis of class-based tastes. *British Food Journal* 1994; 96(7): 11-17.

Tomlinson M. Lifestyle and Social Class. *European Sociological Review* 2003; 19(1): 97-111.

Vardi I. Feeding race: eating contests, the black body, and the social production of group boundaries through amusement in turn of the twentieth century America. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 2010; 13(3): 371-396.

Vasconcelos FAG. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. *Rev Nutr* 2010; 23(6): 935-945.

Warde A. Consumers, identity and belonging: reflections on some theses of Zygmunt Bauman. In: Keat R, Whiteley N, Abercrombie N, eds. *The Authority of the Consumer*. London: Routledge; 1994. p. 58-74.

Warin M, Turner K, Moore V, Davies M. Bodies, mothers and identities: Rethinking obesity and the BMI. *Sociology of Health and Illness* 2008; 30(1): 97-111.

Warin M, Turner K, Moore V, Davies M. Bodies, mothers and identities: Rethinking obesity and the BMI. *Sociology of Health and Illness* 2008; 30(1): 97-111.

Williams S. Theorizing class, health and lifestyles: can Bourdieu help us? *Sociology of Health & Illness* 1995; 17(5): 577-604.

Wright LT, Nancarrow C, Brace I. Researching taste: layers of analysis. *British Food Journal* 2000; 102(5/6): 429-440.

Wright LT, Nancarrow C, Kwok P. Case study: Food taste preferences and cultural influences on consumption. *British Food Journal* 2001; 103(5): 348-357.

ANEXO II – QUESTIONÁRIOS UTILIZADOS NA PRIMEIRA E NA SEGUNDA PARTE DA ENTREVISTA

AVALIAÇÃO DO AMBIENTE NUTRICIONAL DO MUNICÍPIO DE SANTOS
INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES E DO AMBIENTE NUTRICIONAL
SOBRE O GANHO DE PESO DE MÃES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SANTOS

QUESTIONÁRIO DOMICILIAR

FOLHA DE IDENTIFICAÇÃO		
N ° Quest:	Setor:	Domicílio:
Data da Entrevist 1: / /	Data Entrevist 2: / /	
Horário Início:		Horário Início:
Horário Término:		Horário Término:

Identificação do Domicílio	
ID Domicílio: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	ID Família: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
ID Entrevist 1: <input type="text"/> <input type="text"/>	ID Entrevist 2: <input type="text"/> <input type="text"/>
Nº do GPS: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Nº do Ponto do GPS: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Latitude: ____ ° ____ ' ____ - ____ "	Longitude: ____ ° ____ ' ____ - ____ "
Endereço: _____ n °: _____	
Bairro: _____	Região: _____
Complemento: _____	
Tel Res: () _____	Tel Com () _____
Celular: () _____	
Outras informações: _____	
Acompanhamento das fases da pesquisa	
Entrevista 1	
Realizada junto com o arrolamento? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	
Caso não, agendada para:	Realizada?
1. Data: / / Horário: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	
2. Data: / / Horário: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	
3. Data: / / Horário: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	

Antropometria realizada? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim			
Situação: <input type="text"/> <input type="text"/> Obs: _____			
Cód.	Situação	Cód.	Situação
01	Realizada	05	Domicílio sem condições para medição
02	Circunferência maior que a fita métrica	06	Recusa de aferição
03	Problemas com o equipamento	07	Não aplicou por outros motivos
04	Criança ausente, mesmo após três retornos		
Preencheu corretamente todos os questionários da Entrevista 1? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim			
Se não, qual? _____			
Realizado o agendamento da Entrevista 2: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim			
Data: / /		Horário: _____	
CARIMBOS:			
Entrevista 1		Entrevista 2	

Quadro familiar/domiciliar

Nome		Sexo	Idade (anos)	Parentesco	Identificação dos Sujeitos					
1.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Nome da Mãe:					
2.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Data de Nascimento:		/	/	ID Mãe:	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
3.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Email:					
4.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	RG da mãe:					
5.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>						
6.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Nome da Criança :					
7.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Data de Nascimento:		/	/	ID Criança :	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
8.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>						
9.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>						
10.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>						
11.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Entrevista 2					
12.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Realizada? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim					
13.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	Caso não, agendada para:				Realizada?	
14.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	1.	Data:	/	/	Horário:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim
15.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	2.	Data:	/	/	Horário:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim
16.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>	3.	Data:	/	/	Horário:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim
17.		<input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M		<input type="text"/> <input type="text"/>						
Cód.	Grau de parentesco	Cód.	Grau de parentesco	Preencheu corretamente todos os questionários da Entrevista 2? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim Se não, qual?						
01	Mãe	05	Avô/Avó							
02	Criança (filho mais velho)	06	Tio/Tia							
03	Irmão/Irmã	07	Primo/Prima							
04	Pai	08	Outro							

ENTREVISTA 1

I - QUESTIONÁRIO SÓCIO-ECONÔMICO E DE SAÚDE

ID Família:

ID Entrevist 1:

ID Mãe:

Características do Domicílio

1. Observe qual é o tipo da moradia: ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Favela	04	Cômodo
02	Casa	05	Cortiço
03	Apartamento	06	Palafita

2. Observe se a rua é asfaltada: ☐ 0. Não ☐ 1. Sim

3. Observe o material predominante na construção do domicílio: ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Alvenaria	04	Madeira aproveitada
02	Madeira aparelhada	05	Palha
03	Taipa não revestida	06	Outro material

4. Observe qual é o material mais utilizado no piso: ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Piso de terra/areia	05	Azulejos de cerâmica
02	Piso de tábuas de madeira	06	Cimento
03	Assoalho de madeira	07	Carpete
04	Paviflex	08	Outros

5. Há quanto tempo você mora neste local? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Menos de 1 ano	04	Mais de 10 anos
02	De 1 a 5 anos	09	NS/NR
03	De 5 a 10 anos		

6. Quantos cômodos tem sua casa? _____ ☐ 99. NS/NR

7. Qual é a forma de abastecimento de água utilizada na sua casa? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Rede Geral	06	Água engarrafada
02	Poço ou Nascente	07	Outra
03	Cisterna	09	NS/NR
04	Carro Pipa		
05	Chafariz		

8. Qual a forma de tratamento da água utilizada para beber? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Filtro	04	Outra (mineral)
02	Fervura	05	Nenhuma
03	Cloração	09	NS/NR

9. Neste domicílio existe banheiro ou sanitário? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Sim, privativo	04	Outro
02	Sim, coletivo	09	NS/NR
03	Não tem		

10. De que forma é feito o escoadouro do banheiro ou sanitário? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Rede geral de esgoto ou pluvial	06	Direto para o rio, lago ou mar
02	Fossa séptica ligada à rede coletora de esgoto	07	Não tem
03	Fossa séptica não-ligada à rede coletora de esgoto	08	Outro escoadouro (especifique)
04	Fossa rudimentar	09	NS/NR
05	Vala		
Outro:			

11. Na sua casa tem (leia toda a lista para a mãe):

Itens	Número de itens existentes								9.NS/ NR
a. Rádio?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
b. Televisão a cores?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
c. Automóvel de passeio?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
d. Geladeira?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
e. Freezer?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
f. Aspirador de pó?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
g. Máquina de lavar roupa?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
h. Vídeo cassete/DVD?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
i. Empregada doméstica	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
j. Linha de telefone fixo?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
k. Telefone celular (só da mãe)?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
l. Computador?	0	1	2	3	4	5	6+		<input type="checkbox"/>
m. Acesso a internet?	0	1							<input type="checkbox"/>

Características da Mãe

12. Qual seu estado civil? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Solteira	04	Viúva
02	Casada	05	Separada
03	Juntada/Amigada	09	NS/NR

13. Em que cidade e estado você nasceu? ☐ 9. NS/NR

Cidade: Estado:

14. Você trabalha? ☐ 0. Não ☐ 1. Sim ☐ 9. NS/NR

15. Se sim, qual sua ocupação? ☐ 9. NS/NR

16. Qual o período de trabalho? ☐ 1. Diurno ☐ 2. Noturno ☐ 9. NS/NR

17. Quantas horas/dia? ☐ 99. NS/NR

18. Faz plantão? ☐ 0. Não ☐ 1. Sim ☐ 9. NS/NR

Saúde

19. Com quantos anos você teve a 1ª menstruação/período/regra?

☐ 99. NS/NR

20. Você fuma? ☐ 0. Não ☐ 1. Sim ☐ 9. NS/NR

21. Se sim, quantos cigarros por dia? ☐ 99. NS/NR

22. Você tem algum problema de saúde (leia toda a lista para a mãe)? ☐ ☐

Cód.	Tipo	Cód.	Tipo
01	Diabetes	05	Outros Quais
02	Pressão alta/Hipertensão	06	Não tem
03	Colesterol alto	09	NS/NR
04	Doenças do coração/cardíacas	Outros:	

Escolaridade

23. Qual seu grau de escolaridade? ☐ ☐

24. Qual o grau de escolaridade do seu companheiro/companheira? ☐ ☐

25. Qual o grau de escolaridade da criança? ☐ ☐

Cód.	Grau de Instrução	Cód.	Grau de Instrução
01	Sem instrução	10	Ensino médio ou 2º grau regular incompleto
02	Creche	11	Supletivo do ensino médio ou 2º grau
03	Pré-escolar	12	Tecnologia
04	Alfabetização de adultos	13	Pré-vestibular (cursinho)
05	Ensino fundamental (1ª. a 9ª. série) ou 1º grau regular completo	14	Superior – graduado completo
06	Ensino fundamental (1ª. a 9ª. série) ou 1º grau regular incompleto	15	Superior – graduado incompleto
07	Supletivo do ensino fundamental ou 1º grau	16	Especialização superior
08	Ensino médio ou 2º grau regular completo	17	Mestrado ou Doutorado
		09	NS/NR

VII – RECORDATÓRIO 24 HORAS (MÃE)

ID Família:

ID Entrevist 1:

ID Mãe:

Refeição/ Horário	Alimentos	Medidas Caseiras	Quantidade em gr

Receitas/ Preparações - MÃE			
<i>Nome da Preparação</i>	<i>Ingredientes</i>	<i>Modo de Preparo</i>	<i>Rendimento</i>

AVALIAÇÃO DO AMBIENTE NUTRICIONAL DO MUNICÍPIO DE SANTOS
INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES E DO AMBIENTE NUTRICIONAL SOBRE O GANHO DE PESO DE MÃES
RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SANTOS

ENTREVISTA 2

X – QUESTIONÁRIO PRÁTICAS ALIMENTARES PARA ADULTOS

ID Família: **ID Entrevist 2:** **ID Mãe:**

EAT – Circule as opções S = sempre / MV = muitas vezes / AV = às vezes / PV = poucas vezes / QN = quase nunca / N = nunca / NS/NR= não sabe/não quer responder (conjunto 1)

	S	MV	AV	PV	QN	N	NS /NR		S	MV	AV	PV	QN	N	NS /NR
175.Você fica apavorada com a idéia de estar engordando?	3	2	1	0	0	0	0	188.Você fica preocupada pensando que tem gordura no seu corpo?	3	2	1	0	0	0	0
176.Você evita comer quando está com fome?	3	2	1	0	0	0	0	189.Você demora mais tempo para fazer as suas refeições do que as outras pessoas?	3	2	1	0	0	0	0
177.Você se preocupa com o que come?	3	2	1	0	0	0	0	190.Você evita comer comidas que tenham açúcar?	3	2	1	0	0	0	0
178.Digamos que você comece a comer em exagero. Se você continuar, você sente que não é capaz de parar?	3	2	1	0	0	0	0	191.Você costuma comer comidas diets ou lights?	3	2	1	0	0	0	0
179.Você corta a sua comida em pequenos pedaços?	3	2	1	0	0	0	0	192.Você sente que a comida controla a sua vida?	3	2	1	0	0	0	0
180.Você presta atenção na quantidade de calorias dos alimentos que você come?	3	2	1	0	0	0	0	193.Você demonstra auto-controle diante da comida?	3	2	1	0	0	0	0
181.Você evita especialmente comidas ricas em carboidratos, como pão, arroz, batata, etc?	3	2	1	0	0	0	0	194.Você sente que os outros te pressionam para comer?	3	2	1	0	0	0	0
182.Você sente que os outros gostariam que você comesse mais?	3	2	1	0	0	0	0	195.Você passa muito tempo pensando em comer?	3	2	1	0	0	0	0
183.Você provoca vômitos depois de comer?	3	2	1	0	0	0	0	196.Você sente desconforto após comer doces?	3	2	1	0	0	0	0
184.Você se sente muito culpada depois de comer?	3	2	1	0	0	0	0	197.Você faz regimes para emagrecer?	3	2	1	0	0	0	0
185.Você fica preocupada desejando ser mais magra?	3	2	1	0	0	0	0	198.Você gosta de sentir seu estômago vazio?	3	2	1	0	0	0	0
186.Você pensa em queimar calorias a mais quando se exercita?	3	2	1	0	0	0	0	199.Você gosta de experimentar novas comidas, independentemente das calorias que elas têm?	0	0	0	1	2	3	0
187.As pessoas te acham muito magra?	3	2	1	0	0	0	0	200.Você sente vontade de provocar vômitos após as refeições?	3	2	1	0	0	0	0

201. Caso a 197 não seja nunca, perguntar: há quanto tempo atrás você fez a última dieta ou regime para emagrecer? _____ (_____ meses) ☐ 999. NS/NR

202. TOTAL:

Relação para com o alimento (conjunto 2)

203. Você gostaria de não precisar se alimentar?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

204. Comer faz você se sentir “suja”?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

205. Você sente culpa quando come um alimento que havia decidido não comer por algum motivo?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

206. Você tem raiva de sentir fome?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

207. Você tem dificuldade em escolher o que comer, porque sempre acha que deveria comer menos e/ou a opção com menos calorias?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

208. Quando você deseja um alimento específico, sente que não vai conseguir parar de comê-lo até ele acabar?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

209. Você gostaria de ter total controle sobre seu apetite e sua alimentação?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

210. Você procura comer pouco na frente dos outros para depois exagerar quando está sozinha?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

211. Você tem medo de começar a comer e não parar mais?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

212. Você sonha com uma “pílula” que substitua a refeição?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

213. Você se sente nervosa e/ou descontrolada em festas e *buffets*, por causa da grande oferta de comida?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

214. Sua relação com a comida atrapalha sua vida como um todo?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 5 Sempre | <input type="checkbox"/> 2 Às vezes |
| <input type="checkbox"/> 4 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |

215. TOTAL= _____

Formas de preparo e consumo dos alimentos (conjunto 3)

216. Você gosta de cozinhar?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 4 Sempre | <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca |
| <input type="checkbox"/> 3 Muito frequentemente | <input type="checkbox"/> 0 NS/NR |
| <input type="checkbox"/> 2 Às vezes | |

217. Você faz a comida da sua casa?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

218. Você, ou a pessoa que faz a comida, costuma fazer mais pratos que a sua família gosta, em vez daquele que você gosta?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

219. Quando você come com a sua família, é você quem serve a comida para os outros?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

220. No dia a dia, quando tem pouca comida na hora da refeição você acaba comendo menos do que as outras pessoas?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

221. Se sobrar comida no prato do seu filho, você come esse restinho?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

222. Você e seu filho comem no mesmo prato?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

223. Você come em pé?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

224. Você costuma comer rápido?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

225. Você come fazendo outras coisas, como ler, ver TV, trabalhar ou cozinhar?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

226. Você costuma pedir comida pelo telefone ou comprar comida pronta?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

227. Você costuma usar comidas práticas, como, por exemplo, miojo, molho pronto de tomate, sopa de pacotinho e bolo de caixinha?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR / Nunca

☐ 2 Às vezes

228. Você gosta de comer em lugares de comida rápida, como McDonald's, Habib's, Esquina da Esfiha, Burger King, por exemplo?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

229. Você gosta de comida farta e simples, que dê sustância e energia para trabalhar?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

☐ 2 Às vezes

230. Você gosta de comida elaborada e sofisticada?

☐ 4 Sempre ☐ 1 Raramente/ Nunca

☐ 3 Muito frequentemente ☐ 0 NS/NR

<input type="checkbox"/> 2 Às vezes 231. Você gosta de experimentar comidas e pratos diferentes? <input type="checkbox"/> 4 Sempre <input type="checkbox"/> 3 Muito frequentemente <input type="checkbox"/> 2 Às vezes <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca <input type="checkbox"/> 0 NS/NR	<input type="checkbox"/> 2 Às vezes 238. Você participa de uma horta e/ou um pomar comunitário? <input type="checkbox"/> 0. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR
232. Você prefere comida caseira ao invés de comida de restaurante? <input type="checkbox"/> 4 Sempre <input type="checkbox"/> 3 Muito frequentemente <input type="checkbox"/> 2 Às vezes <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca <input type="checkbox"/> 0 NS/NR	<i>Sentimentos sobre a alimentação</i> 239. Você sente prazer ao comer? <input type="checkbox"/> 5. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR
233. Entre uma batata frita e uma batata cozida, você prefere a batata frita? <input type="checkbox"/> 4 Sempre <input type="checkbox"/> 3 Muito frequentemente <input type="checkbox"/> 2 Às vezes <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca <input type="checkbox"/> 0 NS/NR	240. Você tem boas lembranças ligadas à comida? <input type="checkbox"/> 5. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR
234. Entre um pão francês e um pão integral, você prefere o pão francês? <input type="checkbox"/> 4 Sempre <input type="checkbox"/> 3 Muito frequentemente <input type="checkbox"/> 2 Às vezes <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca <input type="checkbox"/> 0 NS/NR	241. Comer é algo natural para você? <input type="checkbox"/> 5. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR
235. Comer é um dos maiores prazeres da sua vida? <input type="checkbox"/> 4 Sempre <input type="checkbox"/> 3 Muito frequentemente <input type="checkbox"/> 2 Às vezes <input type="checkbox"/> 1 Raramente/ Nunca <input type="checkbox"/> 0 NS/NR	242. TOTAL= _____ <i>Restrições alimentares e remédios para emagrecer</i>
236. Você gostaria de ter uma horta e/ou um pomar (<i>sem conjunto</i>)? <input type="checkbox"/> 4 Adoraria <input type="checkbox"/> 3 Gostaria <input type="checkbox"/> 2 Não gostaria <input type="checkbox"/> 1 De jeito nenhum <input type="checkbox"/> 0 NS/NR	243. Você está fazendo dieta ou regime para emagrecer? <input type="checkbox"/> 0. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR
(A partir da próxima pergunta será utilizado o conjunto 4) 237. Você possui uma horta e/ou um pomar?	244. Você está tomando remédios para emagrecer? <input type="checkbox"/> 0. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR
	245. Você costuma tomar remédios para emagrecer? <input type="checkbox"/> 0. Não <input type="checkbox"/> 1. Sim <input type="checkbox"/> 9. NS/NR

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

247. Você é vegetariana, isto é, você não come carne, peixe, frango, salsicha e frios?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

248. Se sim, por quê (assinalar quantas quiser)?

Cod.	Classificação	0. Não	1. Sim	9. NS/ NR
A	Por ter dó dos animais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B	Saúde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C	Religião	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D	Costume familiar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E	Controle do peso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F	Outros. Quais?:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Visão de mundo e demais aspectos

249. Na sua família, alguma dessas pessoas tem excesso de peso (ler as opções) (assinalar quantas quiser)?

Cod.	Classificação	0. Não	1. Sim	9. NS/ NR
01	Pai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02	Mãe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03	Irmãos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04	Avós	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05	Outros. Quais?:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

No dia a dia quais dessas refeições você faz junto com a sua família:

250. - Café da manhã:

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

251. - Almoço:

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

246. Se sim, há quanto tempo atrás você tomou remédios para emagrecer pela última vez? _____ (_____ meses)

☐ 999. NS/NR

253. Se os seus filhos vão dormir mais cedo, você aproveita para adiantar o serviço de casa?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

254. Você gosta de assistir televisão nos seus momentos de lazer?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

255. A maioria dos seus amigos é da sua família?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

256. Você acha que as mulheres devem ficar cuidando da casa em vez de trabalharem fora?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

257. Você acha que gays deviam poder casar?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

258. Você acha que pessoas de diferentes raças podem namorar?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

259. Você lê jornal?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

260. Você cria em casa algum animal para a sua alimentação?

- ☐ 0. Não
☐ 1. Sim
- ☐ 9. NS/NR

252. - Jantar:

☐ 0. Não

☐ 1. Sim

☐ 9. NS/NR

Caso sim, quais? _____

Imagem corporal

Escolha uma figura (marque com um número) cada uma das perguntas a seguir:

261. Qual dessas figuras mais parece com você hoje em dia? _____

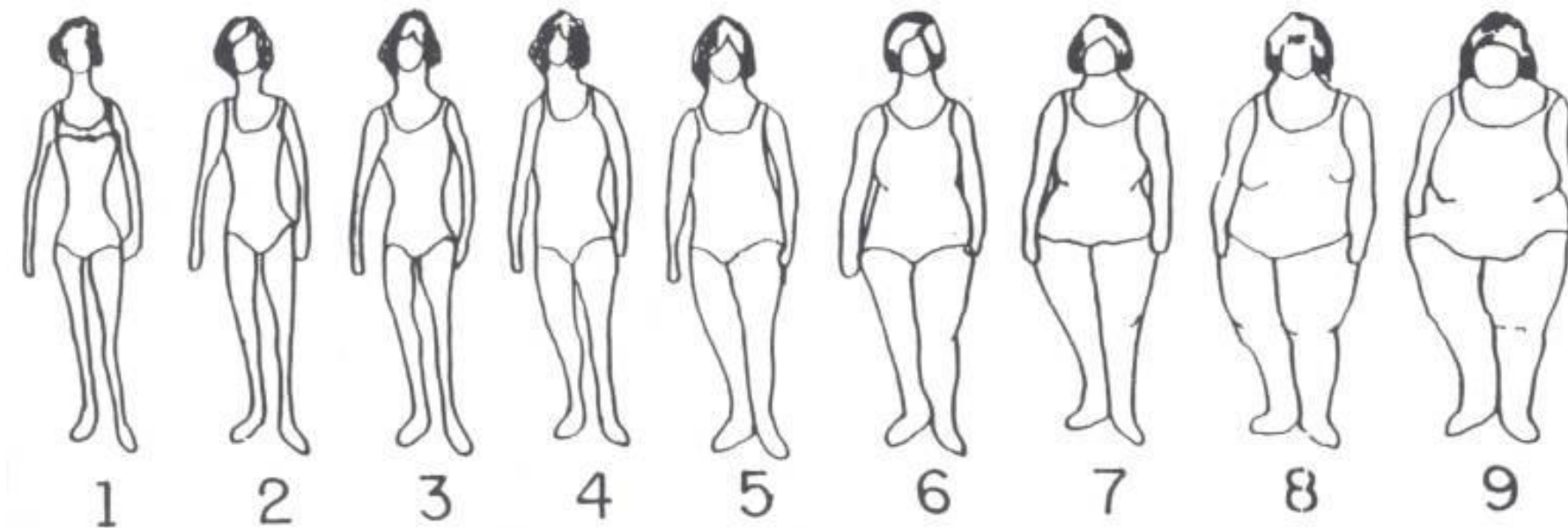
☐ 99. NS/NR

262. Qual dessas figuras você acha mais saudável? _____

☐ 99. NS/NR

263. Qual dessas figuras você gostaria de ser? _____

☐ 99. NS/NR



264. Observe a etnia do sujeito: ☐ branca ☐ oriental ☐ negra/mulata ☐ índia

XI – RECORDATÓRIO 24 HORAS (MÃE)

ID Família:

ID Entrevist 2:

ID Mãe:

Refeição/ Horário	Alimentos	Medidas Caseiras	Quantidade em gr

Receitas/ Preparações - MÃE			
<i>Nome da Preparação</i>	<i>Ingredientes</i>	<i>Modo de Preparo</i>	<i>Rendimento</i>

ANEXO III – MANUAL DE TREINAMENTO PARA A ENTREVISTA DO RECORDATÓRIO ALIMENTAR DE 24 HORAS

MANUAL PARA ENTREVISTAS DOS RECORDATÓRIOS ALIMENTARES DE 24 HORAS

Em cada entrevista serão coletados dois recordatórios alimentares de 24 horas; um referente à alimentação da mãe e outro referente à alimentação da criança. No recordatório referente à alimentação da criança, a mãe ou responsável é quem deve relatar o consumo. A criança pode auxiliar nesse relato, citando, por exemplo, o que comeu na escola, mas a mãe ou responsável é quem fará o relato.

Deve-se ter uma padronização na técnica de aplicação do recordatório alimentar, para que diferentes resultados sejam indicativos de reais diferenças de consumo alimentar e não de diferentes formas de aplicação. O primeiro passo para conduzir uma boa entrevista é ter consciência de que este não é um procedimento usual para a maioria das pessoas. Muitas pessoas não prestam muita atenção naquilo que ingerem, e, por isso, lembrar tudo aquilo que foi consumido, e principalmente as quantidades, pode ser bastante difícil. Lembre-se também de que falar sobre sua alimentação é algo bastante pessoal, que, por vezes, inclui julgamentos morais e emocionais. Desta forma, algumas pessoas sentem bastante constrangimento quando falam de sua dieta. Este manual contém estratégias para lidar com tais dificuldades.

1. Introduzindo o recordatório

O primeiro passo é explicar o que será feito, dizendo ao sujeito que será solicitado que ele relembre e relate todos os alimentos e bebidas consumidos em um dado período de tempo. Como o próprio nome diz, o recordatório alimentar de 24 horas está interessado no consumo realizado nas últimas 24 horas. Assim, se a entrevista começa às 8:00 horas, o indivíduo deveria relatar seu consumo das 8:00 horas do dia anterior até às 8:00 do dia da entrevista. Entretanto, isto pode dificultar a tarefa do entrevistado, porque vários pontos de referência do cotidiano são eliminados. Quando se questiona o consumo simplesmente no dia anterior, o sujeito pode usar várias âncoras durante a recordação, como o horário que ele acordou ou foi dormir. Neste estudo, será indagado o consumo no dia anterior, não nas últimas 24 horas. É importante que o sujeito entenda adequadamente qual é o período de interesse, portanto você deve dizer que quer saber tudo que ele comeu no dia anterior, desde a primeira até a última coisa que ele comeu. É sempre melhor usar termos simples, como o verbo “comer” em vez dos verbos “consumir” ou “ingerir”.

Deve-se também garantir ao sujeito que os dados serão tratados de forma confidencial e que sua privacidade será respeitada. Além disso, é essencial afirmar que este procedimento trata-se de

uma forma de coleta de dados como qualquer outra envolvida no estudo, ou seja, que o objetivo é coletar o dado de consumo alimentar e não julgar a alimentação do entrevistado. Deve-se enfatizar que ele deve recordar todos os alimentos e bebidas consumidos. É relevante dizer “alimentos e bebidas”, porque, embora se saiba que uma bebida é obviamente um alimento, para um leigo há distinção clara entre as duas palavras, de tal forma que quando se diz “Recorde todos os alimentos consumidos”, muitos sujeitos pensam que isso só se refere aos alimentos sólidos. Muitas vezes também, os sujeitos só se recordam dos alimentos que eles julgam “compor uma refeição” e, por isso, se esquecem de relatar balas, cafezinhos etc. Portanto quando você falar que ele deve recordar todos os alimentos e bebidas consumidos no dia anterior, finalize a frase com “incluindo balas, chicletes, cafezinhos e outros alimentos consumidos entre as refeições principais”. Neste estudo, não é necessário relatar o consumo de água e de sal de adição, e isto deve ser dito ao entrevistado.

Por fim, explique que inicialmente o indivíduo deverá simplesmente listar todos os alimentos e bebidas consumidas e os horários, sem se preocupar com quantidades e que, depois, você irá pedir por mais detalhes e questionar sobre as quantidades. Nesse momento, mostre para o sujeito os utensílios caseiros que você dispõe, para que seja esclarecido o que é uma colher de sopa, por exemplo. Além disso, mostre as fotos e os modelos e diga que, quando você indagar a quantidade, ele poderá ver esses auxílios e comparar suas porções com eles.

2. Administrando a entrevista

Coletar dados acurados e confiáveis requer que todos os entrevistados ouçam a mesma pergunta, exatamente da mesma forma. Ainda que o entrevistador sinta que reformular a frase sensibilizaria um tipo específico de sujeito, isto deve ser evitado. Mesmo pequenas alterações na forma como as questões são feitas podem afetar as respostas e consequentemente os resultados do estudo.

Algumas regras básicas devem ser sempre seguidas pelo entrevistador:

- Permanecer neutro.

Nenhuma atitude, expressão ou fala deve demonstrar censura, surpresa, aprovação ou desaprovação em relação às respostas dadas. Lembre-se que a tarefa do entrevistador é fazer perguntas e registrar as respostas, nunca influenciar ou aconselhar. Isto deve ser bastante enfatizado, porque, frequentemente, os sujeitos, quando estão discorrendo sobre sua alimentação com um profissional, tentam obter conselhos e orientações sobre como se alimentar melhor. Caso isto ocorra durante a entrevista, explique que o objetivo do estudo não é julgar a alimentação dos sujeitos ou promover melhores hábitos alimentares.

O entrevistador deve sentir-se à vontade com as perguntas, sem demonstrar constrangimento em indagá-las.

- Não deixar que o indivíduo veja as questões e respostas.
- Não encorajar conversas que não tenham relação com a entrevista.

Se o indivíduo começar a divagar, responda friamente (por exemplo, dizendo “sim” ou “não”, ou com um aceno de cabeça), interrompa educadamente e volte para a entrevista. Formas educadas de interrupção seriam, por exemplo:

“Isto me parece bastante interessante, mas eu preciso perguntar se...” ou “Eu entendo o que você quer dizer, mas devo repetir a última questão...”

3. Mantendo a relação com o indivíduo

Durante o recordatório, é importante manter uma relação de confiança para com o indivíduo. Muitas vezes, o sujeito pode sentir que alguma pergunta é muito pessoal e então se recusar a respondê-la. Em outros casos, ele pode até questionar porque você deseja tal informação. Em tais situações, lembre-o dos objetivos da pesquisa e explique porque esta informação é importante. Além disso, reassegure-o de que ele pode falar livremente, enfatizando que as respostas são confidenciais, o estudo é impessoal e que não há intenção de julgá-lo. Se mesmo assim ele se recusar a falar, sua vontade deve ser respeitada. Anote no formulário que o sujeito não quis fornecer tal informação e prossiga com o resto da entrevista.

Fique atento aos sinais que o indivíduo dá durante a entrevista. TAPSELL et al. (2000) observaram que, quando o sujeito começa a fazer elaborações, contar histórias, hesitar, dar explicações, fazer pausas e dar risadas, provavelmente é porque o tópico em questão envolve algo que ele sente dificuldade em relatar. Nestes momentos, novamente explique o caráter científico da entrevista e tente fazer com que ele se sinta à vontade.

4. Conduzindo o recordatório

O recordatório alimentar engloba uma sequência de quatro passos, cuja ordem não pode ser alterada.

O primeiro passo é a listagem rápida. Nela, o indivíduo deve falar sem ser interrompido pelo entrevistador. Ele deve listar todos os alimentos e bebidas que comeu que no dia anterior, juntamente com o horário em que os alimentos foram consumidos. A única interrupção que o entrevistador pode

fazer é para questionar o horário, caso o sujeito esqueça de mencioná-lo. Se ele não recordar o horário exato, anote o período no qual o alimento foi consumido (por ex.: várias xícaras de café durante a tarde).

Durante este passo, o entrevistador deve anotar os horários na primeira coluna do formulário específico para o recordatório e os alimentos e bebidas na segunda coluna. Cada alimento ou bebida deve ser registrado em uma linha separada.

Assim que o sujeito terminar sua listagem, o entrevistador deve lê-la e perguntar “Há algo mais que você se lembre?”. Este segundo passo é chamado de revisão da listagem rápida.

O terceiro passo consiste no ciclo de detalhamento. Nele, o entrevistador coletará mais informações sobre aquilo que foi ingerido. Tais informações deverão ser anotadas na segunda coluna. Além disso, o entrevistador também indagará as quantidades ingeridas. As informações extras que serão coletadas variam de acordo com cada alimento, mas de forma geral pode-se dividi-las em tipo, sabor, forma (crua, enlatada, congelada etc), procedência (caseira, industrializada, comercial), marca e forma de preparação (cozida, refogada, frita etc). Além destas, deve-se coletar se o alimento consumido sofreu adição de outro alimento. Um exemplo comum de alimento adicional é a manteiga espalhada no pão francês. Muito frequentemente, os sujeitos relatam que ingeriram pão francês no café da manhã, mas se esquecem de relatar o que passaram neste pão, o que pode ser, por exemplo, manteiga. Neste caso, cabe ao entrevistador questionar sobre as adições, porém isto deve ser feito de maneira neutra. Assim, em vez de perguntar “Você passou manteiga no pão?”, o entrevistador deve perguntar “Você passou algo ao pão?”. Caso o sujeito não compreenda a pergunta, ela pode ser reformulada para “Você colocou algo neste alimento antes de comê-lo?”. Um exemplo claro, e comum, de questionamento sobre adições enviesado é “Você colocou açúcar no café?”. Neste caso, a forma correta seria “Você adoçou o café? Caso sim, com o quê?”. Em alguns casos, é necessário conduzir um ciclo de detalhamento específico para o alimento adicionado. Um exemplo de ciclo de detalhamento com adição e respectivo ciclo de detalhamento para ela seria:

“Sujeito: Eu comi granola às 7:30.

Entrevistador: A granola era caseira ou industrializada?

Sujeito: Industrializada.

Entrevistador: Ela era de algum tipo específico?

Sujeito: Não, era a granola comum.

Entrevistador: Você adicionou algo à granola?

Sujeito: Sim, eu comi com leite.

Entrevistador: Que tipo de leite era?

Sujeito: Leite integral.

Entrevistador: Além do leite, você adicionou algo mais à granola?

Sujeito: Não, foi só leite mesmo”.

A técnica pela a qual o ciclo de detalhamento é conduzido é chamada em inglês de “probe”, que pode ser traduzida como “cutucar”. Por meio dela, são obtidas informações que normalmente os sujeitos não relatariam espontaneamente. Desta forma, ela é usada quando a resposta dada não é significativa ou completa.

Muitas vezes, o sujeito não fornece a informação que o pesquisador precisa e isso pode ocorrer por diversos motivos. O principal é que os sujeitos normalmente não imaginam a quantidade de detalhes que o pesquisador necessita. Assim, um entrevistador sem treinamento, que não domine a técnica do “probing”, provavelmente coletará informações superficiais, com a quantidade de detalhes que o entrevistado fornece espontaneamente e não a quantidade de detalhes realmente necessária. Um outro motivo pelo o qual os entrevistados não dão respostas completas é que em conversas sociais normalmente são usados termos vagos e eles repetem este padrão na entrevista. Por isso, uma das funções do “probing” é fazer com que o indivíduo responda de forma concreta e específica. Outras vezes os entrevistados acham que estão de fato respondendo, mas eles só estão repetindo a pergunta. Finalmente, muitas vezes os sujeitos falam coisas que não vão ao ponto da questão. Nestas ocasiões, geralmente eles dão respostas longas, mas que não contém aquilo que foi perguntado. Nestes momentos, o entrevistador deve usar da sua experiência e sensibilidade para perceber porque o sujeito não está respondendo. Algumas vezes, os sujeitos têm dificuldade em compreender que um recordatório alimentar de 24 horas consiste em simplesmente relatar o que foi consumido no dia anterior. Muitas vezes, eles querem contar todos os aspectos da sua alimentação e até mesmo pedir orientações nutricionais, como já foi discutido anteriormente. São nestes casos que o “probing” demonstra sua importância, pois ele motiva os sujeitos a clarificar e detalhar suas respostas, ao mesmo tempo que elimina as informações desnecessárias e irrelevantes. Um exemplo de situação que exige “probing” seria:

“Entrevistador: Quanta água você tomou ontem?”

Sujeito: Ah, meu médico sempre me diz que eu devo tomar mais água...”

Existem diversos tipos de “probing”, que podem ser classificados como:

- Expressão de interesse e compreensão: Falar “sim”, “hum-hum”, ou simplesmente acenar a cabeça.
- Pausa de expectativa: Ficar em silêncio quando você deseja que o sujeito perceba que você sabe que ele começou a falar, mas que há mais a ser dito ainda (o contato visual é muito importante neste momento).
- Repetir a questão: Esta estratégia deve ser usada quando parece que o indivíduo não entendeu a pergunta; quando ele interpreta a questão de forma equivocada ou ainda quando ele se afasta da questão.
- Repetir a resposta dada: Permite que o indivíduo revise sua resposta e dê mais detalhes, ou então, clarifique-a.
- Questões neutras: São usadas quando o indivíduo começa a falar sobre um tópico e logo desvia dele. Normalmente, isto é feito quando há algum envolvimento emocional com a resposta. Por exemplo, muitas pessoas sentem vergonha de relatar que ingeriram grandes quantidades de um dado alimento. Em uma situação como esta, os sujeitos podem dizer: “Puxa, justo ontem, que eu comi um pouquinho a mais de chocolate...” Neste caso, perguntas diretas como “Quanto exatamente foi esse pouquinho a mais?” podem intimidar o entrevistado, fazendo com que ele sub-relate a quantidade ingerida. Em tais situações, é melhor recorrer a “probes” neutros, como:

“Você poderia ser um pouco mais específico?”

“Você poderia explicar isso um pouco mais?”

“Diga mais a respeito disso, por favor.”

- Questões específicas: São as questões que vão inquirir a respeito das características dos alimentos: tipo, sabor, forma, procedência, marca, forma de preparação e adições. Novamente, a questão nunca deve sugerir uma resposta, como nos exemplos abaixo:

“O frango que você consumiu era sem pele?”

“A batata era frita?”

“O salgadinho era da marca Júpiter?”

Nestes casos, os “probes” neutros seriam:

“O frango foi consumido com ou sem pele?”

“Como foi preparada a batata?”

“Qual era a marca do salgadinho?”

Muitas vezes, o entrevistador não tem a intenção de induzir uma resposta, mas sem querer acaba demonstrando que uma resposta é mais aceitável do que outras ou pode dar “pistas”, induzindo o sujeito a reconsiderar sua resposta, e incluir ou omitir algo dela.

As questões específicas variam conforme os alimentos e, por isso, os “probes” obrigatórios para cada grupo de alimentos estão listado no item 5.1.

Os “probes” também são úteis quando o entrevistado afirma que não sabe a resposta de uma pergunta. É recomendado que o entrevistador não aceite um “não sei” prontamente e, sim, tente entender o motivo desta resposta. Ela pode ser dada porque o sujeito não entendeu a pergunta, ou porque ele se sente constrangido em respondê-la. Nestes casos, devem ser usados os “probes” específicos, descritos acima. Em alguns casos, o “não sei” é utilizado para preencher o silêncio, enquanto ele está pensando na resposta. Nesta situação, o entrevistador deve dar mais tempo para a resposta e usar um tom de voz cooperativo e estimulador. Finalmente, o indivíduo pode realmente não saber a resposta da pergunta. Por exemplo, ele pode se lembrar que comeu uma laranja no café da manhã, mas não se recorda o tipo da laranja. Isto deve ser registrado da seguinte forma: na coluna 2 (alimentos) laranja NS tipo. É importante registrar o NS como marca de que o sujeito não soube informar, para que na revisão do controle de qualidade não seja entendido que o entrevistador esqueceu de perguntar este aspecto.

Em relação a preparações mistas, é necessário perguntar a receita apenas quando for uma preparação não usual. Por exemplo, não é necessário coletar a receita de um estrogonofe de carne, enquanto é necessário coletar a receita de um tagine, que é um cozido típico marroquino.

No final do ciclo de detalhamento de cada alimento, deve-se questionar quais foram as quantidades ingeridas. Assim que se termina de coletar os dados de um alimento, deve-se perguntar qual foi a quantidade ingerida. Não é recomendado terminar o ciclo de detalhamento de todos os alimentos para depois questionar a quantidade de cada um deles. Deve-se aproveitar o momento em que o sujeito está concentrado em descrever o consumo daquele alimento específico. No exemplo

dado anteriormente (nas páginas 6 e 7), assim que aquelas perguntas fossem feitas, o entrevistador deveria perguntar o quanto de granola e leite foi consumido. O item 5.2 descreverá como fazer esta quantificação e como registrá-la.

Finalmente, no quarto passo, quando os detalhes e a quantidade de cada alimento ingerido tiverem sido coletados, deve-se revisar o recordatório com o entrevistado. Como repassar a lista inteira de alimentos, com todos os detalhes e quantidades, pode ser muito exaustivo para o sujeito e consumir muito tempo, o entrevistador deve-se concentrar em fazer perguntas estratégicas. Ele deve revisar aqueles alimentos que foram mais difíceis de serem relatados, tanto do ponto de vista cognitivo quanto emocional. TAPSELL et al. (2000) colocam que alguns alimentos, como bebidas alcoólicas, raramente são relatados espontaneamente pelos entrevistados. Caso tais bebidas não tenham sido citadas no recordatório, o entrevistador pode, neste momento, perguntar: “Além de tudo que você me relatou, você consumiu alguma bebida alcoólica?”. A amostra deste estudo será formada por adultos, que, freqüentemente, participam de eventos e ocasiões sociais. Caso nenhuma dessas ocasiões seja mencionada, o entrevistador também pode perguntar: “Além desse consumo, você foi ontem à alguma ocasião ou evento social no qual você consumiu alimentos e bebidas?”. Alguns estudos mostram que os lanches são as refeições com maior sub-relato (POPPIT et al. 1998; SCAGLIUSI et al. 2003; SCAGLIUSI & LANCHÁ Jr 2003). Por isso, caso o sujeito não tenha relatado o consumo de nenhum alimento entre as refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), o entrevistador pode questionar se ele não se lembra de nenhum alimento consumido em tal período, mesmo que sejam alimentos “pequenos”, como café, bolachas, balas e chicletes. Mais importante ainda, este é o momento em que o entrevistador deve rapidamente revisar o formulário para verificar se ele deixou de coletar alguma informação relevante.

5.1 “Probes” para o ciclo de detalhamento

Em cada ciclo de detalhamento, os seguintes “probes” devem ser feitos obrigatoriamente para cada alimento consumido. Em alguns grupos de alimentos, o último “probe” é sobre alimentos adicionados. Este “probe” sempre deve ser feito em último lugar, após todas as outras características do alimento terem sido detalhadas, posto que um novo ciclo de detalhamento será conduzido para o alimento adicionado.

Em muitos casos, um dos “probes” é questionar sobre a procedência do alimento, isto se ele foi feito em casa ou comprado. Caso ele seja comprado, existem duas categorias para classificá-los:

industrializados ou comerciais. Estes últimos correspondem àqueles alimentos que foram produzidos por estabelecimentos comerciais do tipo restaurantes, lanchonetes, bares, padarias e vendedores ambulantes. Algumas vezes é interessante perguntar o nome de tal estabelecimento onde se adquiriu o alimento. Isto porque alguns estabelecimentos fornecem produtos específicos, que possuem composição nutricional própria. Um exemplo seria os produtos de cadeias de fast-food. O cheeseburger da cadeia McDonald's, por exemplo, é diferente do cheeseburger tradicional, vendido em padarias. Nos casos em que este esclarecimento for necessário, haverá o símbolo asterisco (*) após a categoria comercial.

Os “probes” aqui apresentados devem ser feitos nesta exata ordem. Não há problemas em registrá-los se o entrevistado os mencionou antes de você ter perguntado. Apenas confira se você obteve realmente todas as informações desejadas.

- **Açúcares e mel**

Tipo (ex.: açúcar refinado, açúcar mascavo, açúcar cristal, mel puro).

- **Batata, cará, mandioca e polenta**

Tipo (ex.: batata inglesa, batata doce);

Forma de preparação (ex.: cozida, frita, assada, gratinada, purê, sauté);

Procedência: caseira, comercial*, industrializada.

Adições (ex.: batata assada com requeijão e bacon).

- **Bebidas**

- Leite

- De quê (ex.: vaca, cabra, soja);

- Líquido ou em pó?

- Integral, semi-desnatado ou desnatado?

- Adições (ex.: achocolatado, café, açúcar).

- Café

Tipo (coado, expresso, capuccino);

Adições (ex.: açúcar, leite, chantily).

- Chá

Tipo: infusão ou pronto para beber? Se pronto para beber, já vem adoçado? Caso sim, com o quê? (normal ou light);

Adições (ex.: açúcar, mel, leite).

- Sucos

Sabor (ex.: laranja, limão, acerola);

Natural ou industrializado? Se natural, feito com a fruta in natura ou com a polpa congelada? Se industrializado, era em pó, concentrado ou pronto para beber (engarrafado ou enlatado)?

Normal ou diet/light?

Adições (ex.: mel, açúcar).

- Refrigerantes, isotônicos e energéticos

Tipo (ex.: Guaraná, Fanta etc);

Normal ou diet/light?

- Milk-shakes ou vitaminas

Procedência: caseiro ou comercial*? Se comercial, qual era o sabor? Se caseiro, descrever os ingredientes com os respectivos “probes” (ex.: leite, frutas, sorvete, caldas).

- Substitutos alimentares

Tipo: pronto para beber ou em pó? Se em pó, com o que e como foi preparado?

Sabor;

Marca.

- **Bebidas alcóolicas**

Tipo (ex.: uísque, gim, vodca, cerveja, vinho tinto, vinho branco, vinho rose, champagne etc).

- **Biscoitos**

Tipo (ex.: cream-cracker, rosquinha, biscoito recheado, biscoito waffer);

Sabor (incluindo o recheio) (ex.: sequilho de coco, aveia e mel, biscoito de chocolate recheado com chocolate);

Procedência: caseiro, comercial, industrializado.

Adição (ex.: manteiga, margarina, geléia, maionese, patê etc)

- **Bolos e tortas**

Tipo (ex.: brownie de chocolate, bolo de cenoura, torta de banana);

Recheios e coberturas (ex.: bolo de laranja com glacê, bolo de chocolate recheado com brigadeiro);

Procedência: caseiro, comercial, industrializado;

- **Carne bovina ou suína**

Corte (ex.: costela, filé mignon, patinho). Se for uma víscera, especificar qual (ex.: língua, fígado);

Com ou sem osso?

Com ou sem capa de gordura?

Como foi preparada (ex.: frita, ensopada, cozida, assada, grelhada, empanada)? Se for uma preparação à base de carne, descreva-a (ex.: bolo de carne feito com patinho, recheado com presunto gordo, azeitonas verdes e queijo mussarela);

Adições (ex.: molho madeira, molho de pimenta).

- **Cereais, grãos e leguminosas**

Qual foi consumido (ex.: feijão, arroz, milho);

Tipo (ex.: no caso do arroz: branco, integral, selvagem, parbolizado etc. No caso do feijão: carioca, preto, verde, fradinho, de corda, branco etc.);

Forma de preparação (no caso do feijão, perguntar se houve adição de alguma forma de carne durante a preparação, como paio ou toucinho);

Adições (ex.: margarina no milho).

- **Cereais do tipo farelo, farinhas e flocos**

Tipo (ex.: aveia, trigo);

Forma (ex.: flocos de aveia, farinha de mandioca, farelo de trigo);

Adições (ex.: leite).

- **Cereais matinais**

Tipo (ex.: granola, flocos de milho);

Procedência: caseiro ou industrializado.

- **Cereais em barra**

Tipo (sabores e coberturas, por exemplo, barra de frutas vermelhas coberta com chocolate);

- **Chocolates, balas e chicletes**

Tipo (ex.: chocolate ao leite, trufa de chocolate com licor de cereja, drops de hortelã, chiclete de tutti-frutti);

- **Condimentos**

Tipo (ex.: catchup, mostarda, molho inglês, molho de soja, molho de pimenta).

- **Embutidos**

- Salsichas

De quê (ex.: porco, peru, frango)?

Normal ou light/diet?

- “Frios”

Tipo (ex.: presunto, peito de peru, mortadela, lombinho canadense);

Normal ou light/diet?

Forma (fatias, cubos, pedaços).

- **Frango**

Corte (ex.: sobrecoxa, coxa, asa, peito) ou vísceras (ex.: coração, moela) ou partes industrializadas (ex.: nuggets, hambúrgueres).

Com ou sem osso?

Com ou sem pele?

Forma de preparação (ex.: cozido, ensopado, frito, empanado, assado, grelhado);

Adições (ex.: molhos).

- **Frutas**

Qual (ex.: laranja, banana, maçã);

Tipo (ex.: laranja-bahia, laranja-lima, laranja-pera);

Forma (fresca, seca, cozida, enlatada, congelada). Se cozida, qual era a forma de preparação (ex.: maçã cozida no microondas com mel e canela, banana à milanesa).

Com ou sem casca?

Com ou sem bagaço?

Adições (ex.: açúcar).

- **Gelatina**

Sabor (ex.: gelatina de abacaxi, gelatina de limão);

Normal ou light/diet?

Adições (ex.: frutas, chantilly).

- **Geléia**

Sabor (ex.: geléia de morango, geléia de framboesa);

Normal ou diet/light?

- **Hortaliças**

Quais (ex.: alface, tomate, cenoura);

Tipo específico (ex.: alface lisa, alface americana, alface romana);

Forma: crua ou cozida? Se cozida, qual era a forma de cozimento (ex.: refogada, no vapor, à milanesa, gratinada, grelhada, cozida com água e sal, assada). Caso seja uma composição de hortaliças, descrever nome e ingredientes (ex.: salada Caesar: alface lisa, frango desfiado, anchovas picadas e queijo parmesão). Caso seja uma preparação à base de hortaliças, descrevê-la (ex.: couve-flor gratinada com molho branco e salpicada de queijo mussarela).

Temperos (ex.: azeite de oliva, molhos para salada, maionese, vinagrete);

Adições (ex.: crôutons, queijo parmesão ralado, batata palha).

- **Iogurte**

Tipo (ex.: natural, com polpa de frutas, com suco de frutas). Se natural, era integral ou desnatado?);

Adições (ex.: mel, açúcar, cereais).

- **Maionese e molhos para salada**

Tipo (ex.: maionese comum, maionese com azeitonas, molho tipo ranch, molho tipo francês);

Procedência: industrializada ou caseira.

Normal ou light/diet?

- **Manteiga, margarina, halvarina, creme vegetal**

Qual (manteiga, margarina, halvarina, creme vegetal)

Normal ou diet/light?

- **Massas**

Qual (ex.: espaguete, talharim, ravióli). Se for recheada, especificar o recheio (ex.: ravióli de carne, caneloni de frango com catupiry□);

Tipo (ex.: verde, com ovos, integral);

Com molho? Qual molho?

Procedência: caseiro, comercial, industrializado.

Adições (ex.: queijo parmesão ralado).

- **Molhos**

Tipo (ex.: molho branco, molho de tomate, molho madeira);

Procedência: caseiro, comercial ou industrializado.

- **Oleaginosas**

Tipo (ex.: amêndoas, amendoim, castanha de caju);

- **Óleos e azeites**

Tipo (azeite de oliva, óleo de soja);

- **Outros doces e sobremesas (que não se encaixam nas outras categorias)**

Tipo (ex.: brigadeiro, doce de leite, paçoca, doce de abóbora, goiabada). Caso seja uma receita particular, descrever os ingredientes;

Procedência: caseiro, comercial, industrializados.

- **Ovos**

De qual animal (ex.: galinha, pata, codorna);

Ovo inteiro ou gema ou clara?

Forma de preparação (ex.: pochê, cozido, frito, mexido);

Adições (ex.: bacon).

- **Pão**

Tipo (ex.: francês, de forma, integral, preto, centeio, italiano, de aveia, de minuto, de batata, de cenoura, bisnaga, baguete, ciabata, sírio, sueco). Se for pão doce, especificar o tipo, coberturas e recheios (ex.: rosca recheada com creme e coberta de coco ralado);

Procedência: caseiro, comercial ou industrializado.

Normal ou diet/light?

Adições (ex.: margarina, requeijão, geléia).

- **Peixes e frutos do mar**

Tipo (ex.: linguado, pescada, camarão, polvo);

Forma (ex.: fresco, defumado, enlatado em óleo, enlatado em água e sal);

Forma de preparação (ex.: tainha assada, camarão à grega, lula à dorê);

Adições (ex.: molho de pimenta, molho tártaro).

- **Pizzas**

Sabor (ex.: marguerita, aliche, portuguesa);

Procedência: caseira, comercial, industrializada.

Adições (ex.: azeite de oliva).

- **Pratos congelados**

Tipo (ex.: lasanha à bolonhesa). Caso o nome seja desconhecido, descrever os ingredientes;

Marca;

Adições (durante e após o preparo) (por ex.: queijo parmesão ralado, azeite de oliva).

- **Preparações mistas que não se encaixam nas outras categorias**

Nome (ex.: quiche lorraine, yakissoba);

Caso seja possível, coletar a receita, anotando o nome da preparação, os ingredientes, o modo de preparo e o rendimento no campo específico do formulário para receitas. Caso não seja possível, coletar:

Principal ingrediente;

Outros ingredientes;

Forma de preparação (ex.: cozido, assado, refogado, grelhado, frito, empanado, gratinado);

Procedência: caseira, comercial, industrializada.

Adições (ex.: azeite de oliva).

- **Pudins, pavês e manjares**

Tipo (ex.: pudim de pão, manjar de coco, pavê de amendoim);

Procedência: caseira, comercial, industrializada.

Adições (ex.: caldas, chantily, frutas).

- **Queijo**

Tipo (ex.: mussarela, gorgonzola, requeijão, gouda);

Forma (ex.: ralado, em pedaços, em cubos, em fatias).

- **Salgados**

Tipo (ex.: risoles, empadas, pastéis, coxinhas, folhados e esfihas);

Recheio (ex.: carne, palmito, frango, camarão, catupiry□, queijo mussarela, quatro queijos);

Procedência: caseiro, comercial ou industrializado? Adições (ex.: catchup, molho de pimenta, maionese).

- **Sanduíches**

- Oriundos de redes de fast food

Nome da cadeia;

Nome do sanduíche;

Houve alguma alteração da forma padrão?

Adições (ex.: catchup, mostarda, maionese).

- Não oriundos de redes de fast food

Tipo do sanduíche (ex.: americano, misto-quente, cheese-salada, sanduíche natural de atum);

Descrição dos ingredientes com respectivos “probes” (ex.: pão, carnes, embutidos, hortaliças, condimentos, maionese, queijos, manteiga, margarina).

- **Snacks**

Tipo (ex.: pipoca, batata chips, salgadinhos de milho);

Marca;

Adições (ex.: provolone na pipoca).

- **Sopas**

Tipo (ex.: creme de cebola, canja de galinha, minestrone);

Procedência: caseira, comercial, industrializada.

Adições (ex.: queijo parmesão ralado, torradas, pão francês).

- **Sorvetes**

Tipo (ex.: picolé, massa, casquinha). Se for uma sobremesa à base de sorvete, descrever os ingredientes (ex.: banana split);

Sabor;

Procedência: caseiro, comercial*, industrializado. Se for industrializado, qual era a marca?

Adições (ex.: caldas, chantily, farofa crocante).

5.2 Coleta e registro da quantidade ingerida

A quantidade que foi ingerida de cada alimento deve ser registrada na terceira coluna (medidas caseiras), sendo que cada linha deve ser usada para registrar a quantidade de um só alimento.

O sujeito pode fornecer a informação de qual foi a quantidade ingerida em peso, volume, unidade e dimensões, sendo que estas duas últimas geralmente são usadas juntas. Durante todo o processo, o entrevistador contará com três instrumentos de auxílio à quantificação: fotos de porções alimentares, utensílios caseiros e modelos de porções alimentares.

O livro de fotos possui fotos de três porções diferentes de diversos alimentos, que estão em ordem alfabética. Cada página contém um código que corresponde à porção daquele alimento. Assim, por exemplo, se o sujeito relata que consumiu uma porção de carne assada semelhante àquela que está na página C87, o entrevistador deve anotar esse código na coluna de quantidades da seguinte forma: FOTO C87. É fundamental colocar a palavra “foto” para não causar confusão com os códigos dos

modelos. As páginas XX a XXX listam alfabeticamente todos os alimentos que constam no livro. Assim, o entrevistador pode consultá-la para checar se há fotos de um determinado alimento relatado.

Alguns alimentos que não possuem fotos, ou que a qualidade destas não era satisfatória, possuem modelos em plástico. Cada modelo possui embaixo uma etiqueta com o seu código. Quando o sujeito relata que consumiu uma porção equivalente ao modelo 10, o entrevistador deve anotar esse código na coluna de quantidades da seguinte forma: MODELO 10, ressaltando-se a importância da palavra modelo.

O valor em peso só deve ser usado quando o indivíduo realmente sabe o peso da porção consumida, isto é, quando ele de fato pesou a porção ou quando ele ingeriu algum alimento industrializado e viu o peso na embalagem. Muitas vezes, as pessoas “chutam” o peso das porções, dizendo, por exemplo: “Ah, eu comi provavelmente 200 gramas de carne”. Nestes casos, o entrevistador deve usar os instrumentos de auxílio e pedir ao sujeito que estime a porção em dimensões.

Usando qualquer forma de quantificação, o entrevistador deve ficar atento ao uso de expressões de probabilidade (como “possivelmente, provavelmente, talvez tenha sido”). TAPSELL et al. (2000) mostraram que o uso de tais termos indica que o entrevistado não sabe o quanto ingeriu e está “chutando” a quantidade. Novamente, nestes casos, o entrevistador deve ajudá-lo usando as fotos e desenhos.

A quantificação por unidades é recomendada. Neste caso, o indivíduo relata quanto daquela unidade ele ingeriu, por exemplo, quantas fatias, filés, postas, barras, hambúrgueres, pedaços, bolas, cubos, folhas, ou até mesmo unidades em si (ex.: 3 maçãs). Sempre que se usar este recurso, o entrevistador deve perguntar qual era o tamanho da unidade, isto é, se ela era pequena, média ou grande. Como alguns estudos já mostraram (SCAGLIUSI et al. 2003; SUBAR et al. 1995), cada pessoa possui seu referencial do que é pequeno, médio ou grande. Desta forma, o entrevistador deve traduzir a informação dada para um referencial comum. Quando um sujeito relata ter consumido um bife médio, por exemplo, o entrevistador deve mostrá-lo o modelo de bife médio e perguntar se o bife era daquele tamanho, menor ou maior. Caso o alimento relatado não possua nenhuma foto ou desenho que o represente, deve-se solicitar ao sujeito que o descreva em dimensões.

As dimensões devem corresponder ao comprimento, largura e espessura dos alimentos. Alguns indivíduos conseguem fornecê-las em centímetros, portanto, é recomendado portar uma régua durante a entrevista. A maioria das pessoas sente dificuldade em descrever os alimentos desta forma. Nestes casos, estas pessoas podem representar com as mãos a sua porção. O entrevistador deve

traduzir esta representação espacial para algo mais concreto, para que o alimento possa ser registrado, por exemplo, como um bife médio.

Finalmente, as porções podem ser descritas em termos de volume, isto é, o espaço que o alimento ocupa. Esta informação pode ser dada em litros ou mililitros, respeitando-se as mesmas recomendações feitas para a quantificação por peso. Todavia, a forma mais freqüente de quantificação por volume é o uso de medidas caseiras, como colheres, conchas, escumadeiras, copos, xícaras, canecas, tigelas, garrafas e latas. Quando alguma delas é usada, deve-se especificar seu tipo, como por exemplo, colher de servir, colher de sopa, colher de sobremesa, colher de chá e colher de café. Algumas vezes as pessoas sentem-se confusas ao determinar, por exemplo, qual é o tipo da colher. Nestas situações, o entrevistador deve mostrar os tipos de colheres que possui no seu kit e pedir para que o sujeito escolha aquela que se parece mais com a colher que ele utilizou. Toda vez que o entrevistador perceber que o sujeito não demonstra segurança ao escolher uma medida caseira, ele deve usar os recursos visuais. É importante explicar ao sujeito que é mais fácil quantificar as porções lembrando-se de qual foi o utensílio que ele usou para se servir. Assim, se ele se serviu com uma escumadeira, é mais fácil ele apenas se lembrar de quantas escumadeiras ele pegou do que tentar imaginar o quanto a quantidade consumida representaria em termos de colheres de sopa, por exemplo.

Ao usar as fotos e desenhos de alimentos e utensílios, o entrevistador pode se deparar com uma situação na qual nenhuma das opções representa a quantidade ingerida. Neste caso, ele deve usar o recurso visual como base de comparação, registrando, por exemplo, que a maçã consumida correspondia a 2/3 do tamanho daquela representada na figura.

O entrevistador deve estar atento à quantificação de alimentos amorfos (como óleo, azeite, sorvete e molhos), pois alguns estudos mostram que estes são os alimentos que os sujeitos têm maior dificuldade de quantificar (VENTER et al. 2000; WEBER et al. 1997; HOWAT et al. 1994; YUHAS et al. 1989). Neste momento, os auxílios visuais são bastante úteis.

Referências Bibliográficas do manual de aplicação dos recordatórios alimentares de 24 horas

Conway JM, Ingwersen LA, Vinyard BT, Moshfegh AJ. Effectiveness of the US Department of Agriculture 5-step multiple-pass method in assessing food intake in obese and nonobese women. *Am J Clin Nutr* 2003; 77: 1171-8.

Howat PM, Mohan R, Champagne C, Monlezun C, Wozniak P, Bray GA. Validity and reliability of reported dietary data. *J Am Diet Assoc* 1994; 94: 169-73.

Johnson RK, Driscoli P, Goran MI. Comparison of multiple-pass 24-hour recall estimates of energy intake with total energy expenditure determined by the doubly labeled water method in young children. *J Am Diet Assoc* 1996; 96: 1140-4.

Jonnalagadda SS, Mitchell DC, Smiciklas-Wright H, Meaker KB, Van Heel N, Karmally W, Ershow AG, Kris-Etherton PM. Accuracy of energy intake data estimated by a multiple-pass, 24-hour dietary recall technique. *J Am Diet Assoc* 2000; 100: 303-8.

Nutrition Coordinating Center. *NHANES-III Dietary Interviewer's Manual*. Rockville: Nutrition Coordinating Center; 1992.

Philippi ST. *Manual de utilização do Rec 24h*. Centro de Atendimento Nutricional – CLINUT/ Centro de Saúde Geraldo Paula Souza/FSP/USP. São Paulo; 2004.

Pinheiro ABV, Lacerda EMA, Benzecry EH, Gomes MCS, Costa VM. *Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras*. Segunda Edição. Rio de Janeiro: Grupo de Nutrição Materno-infantil; 1994.

Poppitt SD, Swann D, Black AE, Prentice AM. Assessment of selective under-reporting of food intake by both obese and non-obese women in a metabolic facility. *Int J Obes Relat Metabol Disord* 1998; 22: 303-11.

Scagliusi FB, Lancha Jr AH. Subnotificação da ingestão energética na avaliação do consumo alimentar. *Revista de Nutrição* 2003; 16: 471-81.

Scagliusi FB, Polacow VO, Artioli GG, Benatti FB, Lancha Jr AH. Selective underreporting of energy intake in women: magnitude, determinants, and effect of training. *J Am Diet Assoc* 2003; 103: 1306-13.

Subar AF, Thompson FE, Smith AF, Jobe JB, Ziegler RG, Potischman N, Schatzkin A, Hartman A, Swanson C, Kruse L, Hayes RB, Lewis DR, Harlan LC. Improving food frequency questionnaires: A qualitative approach using cognitive interviewing. *J Am Diet Assoc* 1995; 95: 781-8.

Tapsell LC, Brenninger V, Barnard J. Applying conversation analysis to foster accurate reporting in the diet history interview. *J Am Diet Assoc* 2000; 100: 818-24.

USDA – United States Department of Agriculture. *What we eat in America. Food Instruction Booklet*. Rockville: Westat; 1997.

Venter CS, MacIntyre EU, Vorster HH. The development and testing of a food portion photograph book for use in an African population. *J Hum Nutr Dietet* 2000; 13: 205-18.

Weber JL, Tinsley AM, Houtkooper LB, Lohman TG. Multimethod training increases portion-size estimation accuracy. *J Am Diet Assoc* 1997; 97: 176-9.

Yuhas JA, Bolland JE, Bolland TW. The impact of training, food type, gender and container size on the estimation of food portion sizes. *J Am Diet Assoc* 1989; 89: 1473-7.

ANEXO IV – VALORES DAS
MATRIZES DE FATORES GERADOS A
PARTIR DA ANÁLISE FATORIAL DE
COMPONENTES PRINCIPAIS

TAB. 5 – CARGAS FATORIAIS OBTIDAS POR CADA VARIÁVEL DE GRUPO ALIMENTAR ENTRE OS FATORES GERADOS NA ANÁLISE DE PADRÕES ALIMENTARES POR ANÁLISE FATORIAL DE COMPONENTES PRINCIPAIS

Grupos de Alimentos	Fator Saudável	Fator Sustância	Fator Café da Manhã	Fator Junk-food
Pães refinados	-0,01	-0,02	0,77	-0,04
Pães integrais	0,70	-0,13	-0,07	-0,02
Cereais e massas refinados	-0,23	0,55	-0,16	-0,10
Cereais e massas integrais	0,68	0,00	-0,16	-0,09
Tubérculos	0,06	0,09	0,08	0,68
Leguminosas	-0,01	0,62	0,06	-0,13
Frutas	0,55	0,21	0,07	-0,10
Hortaliças	0,43	0,58	0,15	0,18
Laticínios regulares	0,64	-0,25	-0,22	0,06
Carnes vermelhas não processadas	-0,03	0,48	-0,27	0,03
Açúcares	-0,14	0,32	0,46	-0,26
Gorduras sólidas	-0,07	-0,16	0,68	0,04
Gorduras líquidas	0,39	0,55	0,14	0,26
Lanches tipo fast-food	-0,02	-0,03	-0,04	0,66
Frituras	-0,16	-0,08	-0,13	0,56

Legenda: Em negrito estão os maiores valores de carga fatorial obtidos por cada variável

TAB. 6 – CARGAS FATORIAIS OBTIDAS POR CADA VARIÁVEL DE FORMAS DE PREPARO E CONSUMO DOS ALIMENTOS ENTRE OS FATORES GERADOS POR ANÁLISE FATORIAL DE COMPONENTES PRINCIPAIS

Perguntas	Praticidade e pouco tempo para a comida	Prioridade para a família e abnegação	Simbiose mãe e filho	Hedonismo e sofisticação	Papel de cozinheira	Simplicidade	Comer em família
Você gosta de cozinhar?	-0,08	-0,10	-0,07	0,08	0,76	0,11	-0,01
Você faz a comida da sua casa?	-0,14	0,29	0,07	0,01	0,72	0,03	-0,03
Você, ou a pessoa que faz a comida, costuma fazer mais pratos que a sua família gosta, em vez daquele que você gosta?	0,01	0,47	-0,14	-0,08	0,16	0,03	0,07
Quando você come com a sua família, é você quem serve a comida para os outros?	0,03	0,63	0,05	0,06	0,35	-0,05	0,13
No dia a dia, quando tem pouca comida na hora da refeição você acaba comendo menos do que as outras pessoas?	-0,06	0,69	-0,04	-0,01	-0,10	-0,11	0,12
Se sobrar comida no prato do seu filho, você come esse restinho?	-0,03	0,02	0,83	0,12	-0,11	0,11	-0,03
Você e seu filho comem no mesmo prato?	0,08	-0,08	0,83	-0,09	0,11	-0,02	0,09
Você come em pé?	0,19	0,38	0,15	-0,07	-0,15	0,01	-0,23
Você come rápido?	0,00	0,37	0,01	0,33	-0,21	0,36	-0,24
Você come fazendo outras coisas, como ler, ver TV, trabalhar ou cozinhar?	0,41	0,28	0,09	0,02	-0,07	0,29	0,02
Você costuma pedir comida pelo telefone ou comprar comida pronta?	0,46	0,00	-0,04	0,10	-0,10	-0,24	-0,16

Você costuma usar comidas práticas, como, por exemplo, miojo, molho pronto de tomate, sopa de pacotinho e bolo de caixinha?	0,54	0,21	0,10	-0,01	0,02	0,18	-0,01
Você gosta de comer em lugares de comida rápida, como McDonald's, Habib's, Esquina da Esfiha, Burguer King, por exemplo?	0,72	-0,08	-0,01	-0,07	-0,14	-0,10	0,04
Você gosta de comida farta e simples, que dê sustância e energia para trabalhar?	0,02	-0,11	0,15	-0,02	0,08	0,67	-0,07
Você gosta de comida elaborada e sofisticada?	-0,04	0,01	0,05	0,76	-0,05	-0,21	0,02
Você gosta de experimentar comidas e pratos diferentes?	0,05	0,02	-0,06	0,76	0,17	-0,07	0,08
Você prefere comida caseira ao invés de comida de restaurante?	-0,31	0,04	-0,23	-0,08	0,14	0,55	0,09
Entre uma batata frita e uma batata cozida, você prefere a batata frita?	0,58	-0,09	-0,04	0,11	0,04	0,06	-0,07
Entre um pão francês e um pão integral, você prefere o pão francês?	0,33	-0,02	0,05	-0,05	-0,03	0,51	0,2
Comer é um dos maiores prazeres da sua vida?	0,13	-0,11	0,05	0,45	-0,01	0,24	-0,07
Que refeições você faz com a sua família: Café da manhã	-0,13	0,06	0,14	0,08	0,01	0,08	0,70
Almoço	-0,12	0,08	-0,07	0,00	-0,17	0,06	0,70
Jantar	0,21	0,06	-0,01	-0,09	0,24	-0,11	0,45

Legenda: Em negrito estão os maiores valores de carga fatorial obtidos por variável

ANEXO V - VARIÁVEIS QUE COMPUERAM OS FATORES DAS FORMAS DE PREPARO E CONSUMO DOS ALIMENTOS

1. Fator praticidade e pouco tempo para a comida

Você come fazendo outras coisas, como ler, ver TV, trabalhar ou cozinhar? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você costuma pedir comida pelo telefone ou comprar comida pronta? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você costuma usar comidas práticas, como, por exemplo, miojo, molho pronto de tomate, sopa de pacotinho e bolo de caixinha? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você gosta de comer em lugares de comida rápida, como McDonald's, Habib's, Esquina da Esfiha, Burguer King, por exemplo? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Entre uma batata frita e uma batata cozida, você prefere a batata frita? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

2. Fator prioridade para a família e abnegação

Você, ou a pessoa que faz a comida, costuma fazer mais pratos que a sua família gosta, em vez daquele que você gosta? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Quando você come com a sua família, é você quem serve a comida para os outros? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

No dia a dia, quando tem pouca comida na hora da refeição você acaba comendo menos do que as outras pessoas? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você come em pé? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você come rápido? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

3. Fator simbiose mãe e filho

Se sobrar comida no prato do seu filho, você come esse restinho? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você e seu filho comem no mesmo prato? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

4. Fator hedonismo e sofisticação

Você gosta de comida elaborada e sofisticada? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você gosta de experimentar comidas e pratos diferentes? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Comer é um dos maiores prazeres da sua vida? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

5. Fator papel de cozinheira

Você gosta de cozinhar? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você faz a comida da sua casa? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

6. Fator simplicidade

Você gosta de comida farta e simples, que dê sustância e energia para trabalhar? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Você prefere comida caseira ao invés de comida de restaurante? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

Entre um pão francês e um pão integral, você prefere o pão francês? (sempre/ muito frequentemente/ às vezes/ raramente/ nunca)

7. Fator comer em família

No dia a dia quais dessas refeições você faz junto com a sua família:

- Café da manhã (sim/ não)
- Almoço (sim/ não)
- Jantar (sim/ não)

ANEXO VI. QUESTÕES SOBRE VISÃO DE MUNDO

Se os seus filhos vão dormir mais cedo, você aproveita para adiantar o serviço de casa?

(sim/ não)

Você acha que as mulheres devem ficar cuidando da casa em vez de trabalharem fora?

(sim/ não)

Você acha que homossexuais deviam poder se casar? (sim/ não)

Você acha que pessoas de diferentes raças podem namorar? (sim/ não)

A maioria dos seus amigos é da sua família? (sim/ não)

ANEXO VII. QUESTÕES SOBRE
CONSUMO CULTURAL E
TECNOLÓGICO

Você tem acesso à internet em casa? (sim/ não)

Você gosta de assistir televisão nos seus momentos de lazer? (sim/ não)

Você lê jornal? (sim/ não)

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Fischler C, Masson E. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e Americanos. Traduzido por: Guirardi ALR. São Paulo: SENAC São Paulo; 2010.
2. Carvalho, MCVS, Luz MT, Prado SD. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva* 2011; 16(1): 155-163.
3. Lupton D. Food, the body and the self. Australia: SAGE Publications; 1996.
4. Poulain J-P, Proença RPC. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Rev Nutr* 2003; 16: 365-386.
5. Bourdieu P. A Distinção: crítica social do julgamento. Traduzido por Kern D, Teixeira GJF. Porto Alegre: Zouk; 2008.
6. DaMatta R. O que faz do brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco; 1991.
7. Bourdieu P. O Poder simbólico. Traduzido por Tomaz F. 12ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2009.
8. Hintze S. Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. In: Alvarez MM, Pinotti LV. *Processos socioculturales y alimentacion*. Buenos Aires: Ediciones del sol; 1997.
9. Power E. An Introduction to Pierre Bourdieu's Key Theoretical Concepts. *Journal for the Study of Food and Society* 1999; 3(1): 48-52.
10. Assunção VK. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino* 2008; 19(1): 233-253.
11. Warin M, Turner K, Moore V, Davies M. Bodies, mothers and identities: Rethinking obesity and the BMI. *Sociology of Health and Illness* 2008; 30(1): 97-111.
12. Setton, M. G. J. A teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. *Revista brasileira de educação* 2002; 20: 60-154.
13. Miceli S. Bourdieu e a renovação da sociologia contemporânea da cultura. *Tempo social* 2003; 15(1): 63-79.
14. Marques R, Gutierrez G. Contribuições teóricas da obra de Pierre Bourdieu à educação nutricional. In: Mendes RT, Vilarta RR, Gutierrez GL, orgs. *Qualidade de vida e cultura alimentar*. Campinas: IPES editorial; 2009. p. 97-106.
15. Mays N, Roberts E, Popay J. Synthesising Research Evidence. In: Fulop N, Allen P, Clarke A, Black N, eds. *Methods for studying the delivery and organisation of health services*. New Yourk: Routledge; 2001.

16. Zinn, SL. Body size and habitus. In: Walker HK, Hall WD, Hurst JW, eds. Clinical methods: the history, physical, and laboratory examinations. 3^a ed. Boston: Butterworths; 1990.
17. Bourdieu P. A dominação masculina. Traduzido por Kuhner MH. 2^a ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2002.
18. DaMatta R. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco; 1986.
19. DeVault M. Conflict and Deference. In: Counihan C, Esterik PV, ed. Food and Culture: a reader. New York: Routledge; 2008. p. 180-199.
20. Prefeitura de Santos. Dados gerais da cidade de Santos; 2011. Disponível em: <http://www.santos.sp.gov.br/dados.php> (citado 2011 Out).
21. Carvalho SN. Plano diretor em Santos: política negociada. São Paulo em Perspectiva 2001; 15(1): 121-134.
22. Martin D, Andredi SP, Pinto RMF, Barreira TMHM. Condições de vida de portadores de transtornos psicóticos vivendo em cortiços em Santos, SP. Ver de Saúde Pública 2011; 45(4): 693-699.
23. Cremm EC, Leite FHM, Abreu D, Oliveira, MA, Scagliusi FB, Martins PA. Factors associated to overweight in children living in the neighborhoods of an urban area of Brazil. Public Health Nutr (on line) 2011; Disponível em: <http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FS1368980011002771a.pdf&code=cfd0db5fa247b0c50aadcbedad50cd> .
24. Newby PK, Tucker KL. Empirically derived eating patterns using factor or cluster analysis: a review. Nutr Rev 2004; 62: 177-203.
25. Scagliusi FB, Ferriolli E, Pfrimer K, Laureano C, Cunha CSF, Gualano B et al. Under-reporting of energy intake in Brazilian women varies according to dietary assessment: a cross-sectional study using doubly labeled water. J Am Diet Assoc 2008; 108: 2031-2040.
26. Lopes RPS, Botelho RBA. Álbum fotográfico de porções alimentares. São Paulo: Metha; 2008.
27. Pinheiro ABV, Neves PA, Lacerda EMA, Benzecry EH, Gomes MCS, Costa VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu; 2005.
28. NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. TACO – Tabela brasileira de composição de alimentos. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2004.

29. USDA - USDA National Nutrient Database for Standard Reference; 2011. Disponível em: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (citado 2011 Fev).
30. FCF-USP - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos: TBCA (on line) 2010; Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela/index.asp> (citado 2011 Jun 10).
31. Willett, W. Nutritional Epidemiology. 2nd Ed. New York: Oxford University Press; 1998.
32. Scagliusi FB, Ferriolli E, Pfrimer K, Laureano C, Cunha CS, Gualano B, Lourenço B, Lancha AH. Under-reporting of energy intake is more prevalent in a healthy dietary pattern cluster. *Br J Nutr* 2008; 100: 1060-8.
33. Monteiro CA, Levy RB, Claro IR, Castro G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil *Public Health Nutr* 2011; 14(1): 5-13.
34. Hair J, Black WC, Babin BJ, Anderson RE, Tatham RL. Análise Multivariada de Dados. Traduzido por: Sant'Anna AS. 6^a ed. Porto Alegre: Bookman; 2009.
35. Tivadar B, Luthar B. Food, ethics and aesthetics. *Appetite* 2005; 44: 215-233.
36. Brewer EA, Kolotkin RL, Baird DD. The relationship between eating behaviors and obesity in African American and Caucasian women. *Eat Behav* 2003; 4: 159-171.
37. Otsuka R, Tamakoshi, K, Yatsuya, H., Wada, K., Matsushita, K., OuYang, P, et al. (2008). Eating fast leads to insulin resistance: findings in middle-aged Japanese men and women. *Prev Med* 2010; 46: 154-159.
38. Becker AE, Ferguson, L, Iron-Segev S, Kennedy M, Beard B, Kozek L, et al. Dysregulated eating patterns among graduate students: scale development and predictors. In: Fuchs JN. *Eating disorders in adult women*. New York: Nova Publishers; 2008. p. 21-38.
39. IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (on line) 2007. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br> (citado 2011 Nov).
40. Mintz LB, O'Halloran MS. The eating attitudes test: validation with DSM-IV eating disorder criteria. *J Person Assess* 2000; 74: 489-503.
41. Bighetti F, Santos CB, Santos JE, Ribeiro RPP. Tradução e validação do Eating Attitudes Test em adolescentes do sexo feminino de Ribeirão Preto-SP. *J Bras Psiquiatr* 2004; 53: 339-346.

42. Alvarenga M, Pereira RF, Scagliusi FB, Philippi ST, Estima CCP, Croll J. Psychometric evaluation of the Disordered Eating Scale (DEAS) – English version. *Appetite* 2010; 55: 374-376.
43. Scagliusi FB, Alvarenga M, Polacow VO, Cordás TA, Queiróz GKO, Coelho D et al. Concurrent and discriminant validity of the Stunkard's Figure Rating Scale adapted into Portuguese. *Appetite* 2006; 47: 77-82.
44. Brembeck H. Partager la supervision diététique de l'alimentation, le nouveau combat de femmes suédoises. In : Valette GC, dir. *Faire la cuisine*. Paris: Cahiers de l'Ocha ; 2006.
45. Warde A. Consumers, identity and belonging: reflections on some theses of Zygmunt Bauman. In: Keat R, Whiteley N, Abercrombie N, eds. *The Authority of the Consumer*. London: Routledge; 1994. p. 58-74.
46. Berk SF. *The Gender Factory*. New York: Plenum. 1985.
47. Belasco W. Convenience: the global food chain. In: Belasco W, editor. *Food: the key concepts*. New York: Berg; 2008. p. 55-78.
48. Fischler C. A McDonaldização dos costumes. In: Flandrin J-L, Montanari M, orgs. *História da Alimentação*. Traduzido por: Machado VJ, Teixeira GJF. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade; 1998. p. 841-862.
49. Lupton D. The heart of the meal: food preferences and habits among rural Australian couples. *Sociology of Health & Illness* 2000; 22(1): 94-109.
50. Øygard L. Studying food tastes among young adults using Bourdieu's theory. *J Consumer Studies & Home Economics* 2000; 24(3): 160–169.
51. Kraaykamp G. Cumulative advantages and inequality in lifestyle: a dutch description of distinction in taste. *Netherlands Journal of Social Sciences* 2002; 38(2): 121-141.
52. Colaço J. Novidade, variedade e quantidade: os encontros e desencontros nas representações de comer em praças de alimentação em shopping-centers. *Mneme – revista de humanidades* 2004; 4(9): 1-31.
53. Ilmonen K. Change and stability in finnish eating habits. In: Fürst E, Prättälä R, Ekstrøm M, Holm L, Kjærnes U. *Palatable worlds: sociocultural food studies*. Oslo: Solum Press; 1991. p. 169–184.
54. Grignon C. Les enquêtes sur la consommation et la sociologie des goûts. *Revue économique* 1988; 39(1): 15-32.
55. Poulain J-P. *Sociologie de l'obésité*. Paris: PUF; 2009.

56. Tomlinson M. Lifestyle and Social Class. *European Sociological Review* 2003; 19(1): 97-111.
57. Goldenberg M. Gênero e corpo na cultura brasileira. *Psic Clin* 2005; 17(2): 65-80.
58. Carreteiro TC. Corpo e contemporaneidade. *Psicol Rev* 2005; 11: 62-76.
59. Johnston J, Baumann S. Democracy versus distinction: a study of omnivorousness in gourmet food writing. *AJS* 2007; 113(1): 165–204.
60. Fischler C. Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications* 1979 ; 31: 189-210.
61. Sudo N, Luz MT. O gordo em pauta: sensações do ser gordo em revistas semanais. *Ciência e Saúde Coletiva* 2007; 12 (14): 1033-1040.
62. Tomlinson M. Do distinct class preferences for foods exist? An analysis of class-based tastes. *British Food Journal* 1994; 96(7): 11-17.
63. Warde A. Consumption and theories of practice. *Journal of consumer culture* 2005; 5(2): 131-153.
64. Teles ELA. Práxis e Poiesis: uma leitura arendtiana do agir político. *Cadernos de Ética e Filosofia Política* 2005; 6(1): 123-140.
65. Marx K, Engels F. A ideologia alemã. São Paulo: Martins Fontes; 1998.
66. Kosic K. Dialética do concreto. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1969.

ABSTRACT

This study investigated the eating practices of 439 mothers living in the city of Santos, Brazil, and the interface between these practices and the concept of *habitus* as proposed by Bourdieu. From a cluster analysis of dietary pattern scores and the forms of food preparation and consumption scores, five clusters of eating practices were derived (practical housewives, mother-spouses, hedonists concerned about their bodies, traditionalists and cooks not concerned about their health). To access the *habitus* of the clusters of eating practices, the following variables were compared among them: location of residence, their state of birth, marital status, number of children, tobacco use, profession, socioeconomic status, weight loss practices, risk behaviours for eating disorders, disordered eating attitudes, body dissatisfaction, cultural and technological consumption. We could observe five groups of eating practices from the mothers living in Santos that were per passed by the gender roles, specially related to the social construction of motherhood. We could also verify a variety of eating practices resulted from a confluence of forces that act upon the *fields* and the *habitus* of the subjects. This study highlights the importance of *habitus* in the study of eating practices because, as a result of the interaction of forces that compose the *habitus*, we observe a multiplicity of eating practices that follow different directions. Thus, we found complex eating practices that cannot be understood in a linear relation with the economic and cultural *capital* of the studied groups. Finally, this study concludes that eating generates a movement of action and reflection that suggests, in addition to a practice, a *food praxis*.

Key Words: Eating, nutrition, eating practices, *habitus*, Bourdieu